叶兴阳Yeh

双语音标有声读物

叶兴阳

双音阅读英语教育创始人

双语音标阅读创始人

注音阅读英语教育之父

注音阅读英语教育之父

叶兴阳双语音标有声读物

双语对照 · 音标注音 · 有声同步

编者：*叶兴阳*

内容来源：*公共领域英文原著*

适用对象：*英语学习者、教师、研究者*

版本日期：*2025 年*

目录

共 2 个章节

1. 加州墨西哥-(california Mexican-spanish Cook Book) 000001

2. 加州墨西哥-(california Mexican-spanish Cook Book) 000002

使用说明

- 本目录为大字打印优化版本，正文字号 18pt，适合纸质阅读
- 电子版请访问对应 HTML 文件，支持语音播放功能
- 建议双面打印，左侧留白已优化，便于装订
- 章节标题已按字母顺序排列，便于快速查找

加州墨西哥-(California Mexican-Spanish Cook Book)
第1/2页

[ˌkælə'fɔ:rniə]
California
加利福尼亚州

加利福尼亚州

['meksɪkən] - ['spænɪʃ]
Mexican **-** **Spanish**
墨西哥 - 西班牙语

墨西哥西班牙语

[kʊk] [bʊk]
Cook **Book**
厨师 书

烹饪书

[sə'lektɪd; sɪ'lektɪd]
Selected
已选

已选

['meksɪkən][ænd; ənd] ['spænɪʃ]
Mexican **and** **Spanish**
墨西哥 和 西班牙语

墨西哥和西班牙

['resəpɪz]
Recipes
食谱

食谱

[baɪ]
By
经过

经过

['bɜ:rθə] ['hæfnɝ] - ['dʒɪndʒər]
Bertha **Haffner** **-** **Ginger**
伯莎 哈夫纳 - 姜

伯莎·哈夫纳-金杰

[ðɪs] [bʊk] [ɪz] ['dedɪkeɪtɪd] [tu:; tə] [maɪ] ['dɔ:tər] , ['nɪkˌneɪmd] [mɪs] " [pə'pri:kə] " [baɪ]['aʊər; ɑ:r]['pju:p(ə)lz]
This **book** **is** **dedicated** **to** **my** **daughter** **,** **nicknamed** **Miss** **"** **Paprika** **"** **by** **our** **pupils**
这 书 是 投入的 到 我的 女儿 , 绰号 错过 " 辣椒 " 经过 我们的 学生
.
:
.

本书献给我的女儿，她的同学们给她起了个绰号叫"辣椒小姐"。

[ʃi:; ʃi] [hæz; həz] [bɪn] [maɪ][ˌɪnspə'reɪʃ(ə)n][ænd; ənd] [dɪ'voʊtɪd] [kəm'pænjən] [θru:] [ɔ:l] [ðə; ði] ['jɪrz] [ʌv; əv]
She **has** **been** **my** **inspiration** **and** **devoted** **companion** **through** **all** **the** **years** **of**
她 有 到过 我的 灵感 和 奉献 伴侣 通过 全部 这 年 的
[maɪ]['pʌblɪk] [laɪf] .
my **public** **life** **.**
我的 民众 生活 .

在我多年的公众生涯中，她一直是我的灵感源泉和忠实伴侣。

[biː] . [eɪtʃ] . [dʒiː] .

B	.	H	.	G	.
B	.	H	.	G	.

生物化学家

['kɑːntents]

Contents
内容

内容

[ɛnsəlɑːdəs] [ˌespɑːn'joʊl]

Ensaladas	Espanol
沙拉	西班牙语

西班牙沙拉

['soʊpə][ˌespɑːn'joʊl]

Sopa	Espanol
肥皂	西班牙语

Sopa Español

[ˌentʃi'lɑːdəz]

Enchiladas
墨西哥辣酱玉米饼

墨西哥辣酱玉米饼

['tʃɪli] [pʌlp] [ænd; ənd] ['sɔːsɪz] [fɔːr; fər] [ɔːl] ['resəpɪz]

Chile	Pulp	and	Sauces	for	all	Recipes
智利	纸浆	和	酱汁	为了	全部	食谱

辣椒果肉和酱汁适用于所有食谱

['pɪkəlz] [ænd; ənd] ['reliʃiz]

Pickles	and	Relishes
泡菜	和	调味品

泡菜和调味品

['tʃɪli] [kɑːn] ['kɑːrn]

Chile	Con	Carne
智利	康	肉

辣椒肉酱

[tə'mɑːli; tə'mɑːleɪ]

Tamales
玉米粉蒸肉

玉米粉蒸肉

[egz] [ˌespɑːn'joʊl]

Eggs	Espanol
鸡蛋	西班牙语

西班牙语鸡蛋

['kɑːrn] [ˌespɑːn'joʊl]

Carne	Espanol
肉	西班牙语

西班牙肉

['friːhəulz]

Frijoles
豆子

豆子

[ə'rɔːz] [ə; eɪ][lɑː][ˌespɑːn'joʊl]

Arroz	a	la	Espanol
阿罗兹	一个	拉	西班牙语

西班牙米饭

['spænɪʃ] [stʌft] ['pepərz]
Spanish **Stuffed** **Peppers**
西班牙语 填充 辣椒

西班牙酿彩椒

['faɪnɪs]
Finis
结束

终点

[lɪst] [ʌv; əv]['meksɪkən] [sə'plaɪz] [ɪn]['meksɪkən] ['stɔrz]
List **of** **Mexican** **Supplies** **in** **Mexican** **Stores**
列表 的 墨西哥 补给品 在 墨西哥 商店

墨西哥商店中的墨西哥商品清单

[ˌklæsɪfɪ'keɪʃ(ə)n] [ʌv; əv] ['resəpɪz]
Classification **of** **Recipes**
分类 的 食谱

食谱分类

[tuː; tə][maɪ] ['riːdɚz]
TO **MY** **READERS**
到 我的 读者

致我的读者们

[æn; ən] [ə'naʊnsmənt] [ðæt] [maɪ]['les(ə)n][fɔːr; fər][ðə; ði] [deɪ] [wʊd] [biː; bi] ['spænɪʃ] ['dɪʃɪz] ,
An **announcement** **that** **my** **lesson** **for** **the** **day** **would** **be** **Spanish** **dishes** **,**
一个 公告 那 我的 课 为了 这 天 会 是 西班牙语 菜肴 ,

宣布我今天的课程是西班牙菜，

[ɪn'veriəbli] [brɔːt] ['rekɔːd; rɪ'kɔːd] - ['breɪkɪŋ] [kraʊdz] [ɪn] ['eni] ['sɪti] [ɪn][ðə; ði][ju'naɪtɪd] [steɪts] ,
invariably **brought** **record** **-** **breaking** **crowds** **in** **any** **city** **in** **the** **United** **States** **,**
总是 带来 记录 - 打破 人群 在 任何 城市 在 这 团结的 各州 ,

每次演出都在美国各大城市创下破纪录的观众人数。

[ænd; ənd][ə; eɪ][dɪ'mænd][fɔːr; fər]['resəpɪz] [ɪn'djʊst] [ˌem 'iː][tuː; tə] [sɜːrtʃ] [fɔːr; fər][ðə; ði][best][tuː; tə][biː; bi]
and **a** **demand** **for** **recipes** **induced** **me** **to** **search** **for** **the** **best** **to** **be**
和 一个 要求 为了 食谱 诱导 我 到 搜索 为了 这 最好的 到 是
[faʊnd] .
found **.**
成立 .

对食谱的需求促使我去寻找最好的食谱。

[maɪ] [θriː] ['jɪrz] - [steɪ] [ɪn][ˌkælə'fɔːrniə][hæz; həz] [ɪneɪbld] [ˌem 'iː][tuː; tə] [lɜːrn] [haʊ] [tuː; tə] [prɪ'per]
My **three** **years** **'** **stay** **in** **California** **has** **enabled** **me** **to** **learn** **how** **to** **prepare**
我的 三 年 - 停留 在 加利福尼亚州 有 已启用 我 到 学习 如何 到 准备
[ðə; ði] ['veri] [best] ['dɪʃɪz] [də'rektli; daɪ'rektli][frʌm; frəm][ðə; ði] ['neɪtɪvz] ,
the **very** **best** **dishes** **directly** **from** **the** **natives** **,**
这 非常 最好的 菜肴 直接地 从 这 本地人 ,

我在加州生活了三年，这让我有机会直接向当地人学习如何烹制最美味的菜肴。

[bəuθ]['meksɪkən][ænd; ənd] ['spænɪʃ] .
both **Mexican** **and** **Spanish** **.**
两个都 墨西哥 和 西班牙语 .

既有墨西哥风味，也有西班牙风味。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz][nɑːt]['dʒen(ə)rəli] [noʊn] [ðæt] ['spænɪʃ] ['dɪʃɪz] [æz; əz] [ðeɪ] [ɑːr; ər] [noʊn] [ɪn][ˌkælə'fɔːrniə][ɑːr; ər]
It **is** **not** **generally** **known** **that** **Spanish** **dishes** **as** **they** **are** **known** **in** **California** **are**
它 是 不是 一般来说 已知 那 西班牙语 菜肴 作为 他们 是 已知 在 加利福尼亚州 是
['riːəli] ['meksɪkən]['ɪndiən] ['dɪʃɪz] .
really **Mexican** **Indian** **dishes** **.**
真的 墨西哥 印度 菜肴 .

鲜为人知的是，加州所谓的西班牙菜实际上是墨西哥印第安菜。

[bred] [meɪd] [ʌv; əv][kɔːrn] , ['sɔːsɪz] [ʌv; əv] ['tʃɪli] ['pepərz] , [dʒɜːrk] [biːf] , [tɔːr'tiːəz] , [ˌentʃi'lɑːdəz] ,

Bread	**made**	**of**	**corn**	**,**	**sauces**	**of**	**chile**	**peppers**	**,**	**jerked**	**beef**	**,**	**tortillas**	**,**	**enchiladas**	**,**
面包	制成	的	玉米	,	酱汁	的	智利	辣椒	,	猛地一抖	牛肉	,	玉米饼	,	墨西哥辣酱玉米饼	,

[ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . ,

etc	**.**	**,**
ETC	.	,

玉米面包、辣椒酱、牙买加烤牛肉、玉米饼、墨西哥辣酱玉米饼卷等等。

[ɑːr; ər] [ˌʌn'noʊn] [ɪn] [speɪn] [æz; əz] ['neɪtɪv] [fuːdz] ;

are	**unknown**	**in**	**Spain**	**as**	**native**	**foods**	**;**
是	未知	在	西班牙	作为	本国的	食物	;

在西班牙，这些食物并不为人所知；

[ðoʊ] [ðə; ði][mə'dʒɔːrəti][ʌv; əv] ['spænɪʃ] ['piːp(ə)l][ɪn][ˌkælə'fɔːrniə][ɑːr; ər][æz; əz][dɪ'voʊtɪd][tuː; tə] ['pepəri]

though	**the**	**majority**	**of**	**Spanish**	**people**	**in**	**California**	**are**	**as**	**devoted**	**to**	**peppery**
尽管	这	多数	的	西班牙语	人们	在	加利福尼亚州	是	作为	奉献	到	胡椒

['dɪʃɪz] [æz; əz][ðə; ði]['mɛksɪkənz] [ðəm'selvz] ,

dishes	**as**	**the**	**Mexicans**	**themselves**	**,**
菜肴	作为	这	墨西哥人	他们自己	,

虽然加州的大多数西班牙裔居民和墨西哥人一样，都对辛辣菜肴情有独钟。

[ænd; ənd][æz; əz][ðə; ði]['mɛksɪkənz] [spiːk] ['spænɪʃ] , [ðə; ði] [fuːdz] [ɑːr; ər] ['kɑːmənli] [kɔːld] ['spænɪʃ]

and	**as**	**the**	**Mexicans**	**speak**	**Spanish**	**,**	**the**	**foods**	**are**	**commonly**	**called**	**Spanish**
和	作为	这	墨西哥人	说话	西班牙语	,	这	食物	是	通常	称为	西班牙语

['dɪʃɪz] .

dishes	**.**
菜肴	.

由于墨西哥人讲西班牙语，所以这些食物通常被称为西班牙菜。

[wen] [meɪd] ['prɑːpərli] ,

When	**made**	**properly**	**,**
什么时候	制成	适当地	,

如果制作得当，

[ðer; ðər][ɪz] [greɪt] ['merɪt][ɪn] [ðɪs] [klæs] [ʌv; əv] [fuːdz] [ænd; ənd][aɪ][hæv; həv] [en'devəd] [tuː; tə] [sɪ'lekt]

there	**is**	**great**	**merit**	**in**	**this**	**class**	**of**	**foods**	**and**	**I**	**have**	**endeavored**	**to**	**select**
那里	是	伟大的	优点	在	这	班级	的	食物	和	我	有	努力	到	选择

[ðə; ði] ['veri] [best] ['resəpɪz] ,

the	**very**	**best**	**recipes**	**,**
这	非常	最好的	食谱	,

这类食物极具价值，我已尽力挑选出最好的食谱。

[ænd; ənd][hæv; həv] [rɪ'vaɪzd] [ðem; ðəm]['ɪntuː] [kə'rekt] [prə'pɔːʃəns] [ænd; ənd]['præktɪk(ə)l] ['meθədz] [ʌv; əv]

and	**have**	**revised**	**them**	**into**	**correct**	**proportions**	**and**	**practical**	**methods**	**of**
和	有	修改	他们	进入	正确的	比例	和	实际的	方法	的

[ˌprepə'reɪʃ(ə)n] .

preparation	**.**
准备	.

并已将其修改为正确的比例和实用的制备方法。

['meni] [ʌv; əv][ðə; ði] ['dɪʃɪz] [ɑːr; ər] ['veri] [dɪ'lɪʃəs] [ænd; ənd] [wɪl] [biː; bi] [faʊnd] [ʌv; əv] [greɪt] ['vælјuː]

Many	**of**	**the**	**dishes**	**are**	**very**	**delicious**	**and**	**will**	**be**	**found**	**of**	**great**	**value**
许多	的	这	菜肴	是	非常	可口的	和	将要	是	成立	的	伟大的	价值

[fɔːr; fər] ['lʌntʃən] ,

for	**luncheon**	**,**
为了	午餐	,

许多菜肴都非常美味，是午餐的绝佳选择。

['entriz] , [ænd; ənd][ə; eɪ][zest][tuː; tə] ['veriəs] ['mɛnjuːz] ,

entries	**,**	**and**	**a**	**zest**	**to**	**various**	**menus**	**,**
条目	,	和	一个	热情	到	各种各样的	菜单	,

参赛作品，以及对各种菜单的热情，

[ænd; ənd] [ɪ'speʃəli] ['juːsf(ə)l][tuː; tə] [ðoʊz] [huː] [dɪ'zaɪər][tuː; tə]['keɪtər][tuː; tə][ðə; ði]['pʌblɪk] .

and	especially	useful	to	those	who	desire	to	cater	to	the	public	.
和	尤其	有用	到	那些	WHO	欲望	到	迎合	到	这	民众	.

对于那些想要服务公众的人来说尤其有用。

[pliːz] [noʊt][ðə; ði][ˌklæsɪfɪ'keɪʃ(ə)n][ʌv; əv] ['sɔːsɪz] [ænd; ənd] ['dresɪŋz] [wɪtʃ] [ɪ'lɪmɪneɪts] [ə; eɪ]

Please	note	the	classification	of	sauces	and	dressings	which	eliminates	a
请	笔记	这	分类	的	酱汁	和	敷料	哪个	消除	一个

[ˌrepə'tɪʃ(ə)n][ʌv; əv][ðə; ði] [seɪm] [sɔːs] [ɪn] ['dɪfrənt] ['dɪʃɪz] .

repetition	of	the	same	sauce	in	different	dishes	.
重复	的	这	相同的	酱	在	不同的	菜肴	.

请注意酱汁和调味料的分类，这样可以避免在不同的菜肴中使用相同的酱汁。

['wɪʃɪŋ] [juː; jʊ][æz; əz] [mʌtʃ] ['pleʒər] [ɪn][ðə; ði][ˌprepə'reɪʃ(ə)n][ænd; ənd] ['sɜːrvɪŋ] [ʌv; əv] [ðɪs] [kə'lekʃ(ə)n]

Wishing	you	as	much	pleasure	in	the	preparation	and	serving	of	this	collection
祝	你	作为	很多	乐趣	在	这	准备	和	服务	的	这	收藏

[ʌv; əv]['resəpɪz][æz; əz][aɪ][hæv; həv][hæd; həd][ɪn] [kəm'paɪlɪŋ] [ðem; ðəm] ,

of	recipes	as	I	have	had	in	compiling	them	,
的	食谱	作为	我	有	有	在	编译	他们	,

希望您在准备和享用这套食谱的过程中，能像我编写它们时一样，感受到同样的乐趣。

[aɪ][ˌeɪ 'em] ,

I	am	,
我	是	,

我是，

['veri] [sɪn'sɪrli] [jɔːrz] ,

Very	sincerely	yours	,
非常	真挚地	你的	,

此致敬礼，

['bɜːrθə] ['hæfnɝ] - ['dʒɪndʒər] .

BERTHA	HAFFNER	-	GINGER	.
伯莎	哈夫纳	-	姜	.

伯莎·哈夫纳-金杰。

[ðə; ði] ['mɪʃ(ə)n] [ʌv; əv][ðə; ði][oʊld] ['pɑːdriz] [wʌz; wəz][tuː; tə] [meɪk] [laɪf] [braitə] [fɔːr; fər] [sʌtʃ] [æz; əz]

THE	MISSION	OF	THE	OLD	PADRES	WAS	TO	MAKE	LIFE	BRIGHTER	FOR	SUCH	AS
这	使命	的	这	老的	教士队	曾是	到	制作	生活	更亮	为了	这样的	作为

[ðiːz]

THESE
这些

老教士们的使命是让这些人的生活更加美好。

['regjələr] ['spænɪʃ] ['dɪnər]

REGULAR	SPANISH	DINNER
常规的	西班牙语	晚餐

普通的西班牙晚餐

60c

60c
60c

60美分

[ɪn'kluːdɪŋ] ['teɪbl] ['klærət]

Including	Table	Claret
包括	桌子	酒红色

包括餐桌红酒

[suːp]

SOUP
汤

汤

['sæləd]
SALAD
沙拉

沙拉

[ˌentʃi'lɑ:dəz]
ENCHILADAS
墨西哥辣酱玉米饼

墨西哥辣酱玉米饼

['kɑ:rn] [kɑ:n] ['tʃɪli]
CARNE CON CHILI
肉 康 辣椒

辣椒肉

['spænɪʃ] [bi:nz]
SPANISH BEANS
西班牙语 豆子

西班牙豆

['spænɪʃ] [raɪs]
SPANISH RICE
西班牙语 米

西班牙米饭

[fru:t] [ænd; ənd] ['kɔ:fi]
FRUIT AND COFFEE
水果 和 咖啡

水果和咖啡

['speʃ(ə)l] ['spænɪʃ] ['dɪnər]
Special Spanish Dinner
特别的 西班牙语 晚餐

特色西班牙晚餐

$1 . - [pər] [pleɪt]
$1 . 50 per plate
$1 . - 每 盘子

每盘1.50美元

[ə; eɪ] [ˌkælə'fɔ:rniə] " [rə'mɑ:də] " [kæ'feɪ]
A CALIFORNIA " RAMADA " CAFE
一个 加利福尼亚州 " 拉玛达 " 咖啡店

加州"拉玛达"咖啡馆

[[ˌɪlə'streɪʃ(ə)n] [tekst]]
[Illustration Text]
[插图 文本]

【图文说明】

[ˌkæbə'reɪ] ['dɑ:nsəz]
CABARET DANCERS
歌舞表演 舞者

歌舞表演者

[kæsə][vɜ'du:goʊ][kæ'feɪ] , [lɔ:s] ['ændʒəlɪs] { - }
Casa Verdugo Cafe , Los Angeles { 25 }
卡萨 韦尔杜戈 咖啡店 , 洛杉矶 洛杉矶 { - }

Casa Verdugo 咖啡馆，洛杉矶{25}

" [ɛnsəlɑ:dəs] [ˌespɑ:n'joʊl]
" Ensaladas Espanol
" 沙拉 西班牙语

"Ensaladas Espanol

" (['spænɪʃ] ['sælədz])
" (Spanish salads)
" (西班牙语 沙拉)

（西班牙沙拉）

[prɪ'perd] ['vɪnɪgər] [fɔ:r; fər] ['spænɪʃ] ['sæləd] ['dresɪŋ]
Prepared Vinegar for Spanish Salad Dressing
准备 醋 为了 西班牙语 沙拉 敷料

西班牙沙拉酱专用醋

[pʊt][ə; eɪ]['bʌt(ə)n][ʌv; əv]['gɑ:rlɪk] , [lɑ:rdʒ][slaɪs]['kju:kʌmbər] , [slaɪs] ['ʌnjən] , ['teɪblspu:n] ['pɑ:rsli] ,
Put a button of garlic , large slice cucumber , slice onion , tablespoon parsley ,
放 一个 按钮 的 蒜 , 大的 片 黄瓜 , 片 洋葱 , 汤匙 香菜 ,
['teɪblspu:n] - [li:vz] ,
tablespoon taragon leaves ,
汤匙 - 树叶 ,

放入一小块蒜瓣、一大片黄瓜、几片洋葱、一汤匙欧芹碎、一汤匙龙蒿叶。

[ɔ:r] [tu:] ['teɪbəlˌspu:nz] - ['vɪnɪgər] ['ɪntu:][wʌn][paɪnt]['saɪdər] ['vɪnɪgər] .
or two tablespoons taragon vinegar into one pint cider vinegar .
或者 二 汤匙 - 醋 进入 一 品脱 苹果酒 醋 .

或者将两汤匙龙蒿醋加入一品脱苹果醋中。

['bɑ:t(ə)l][ænd; ənd][let][stænd] ['sevrəl] [deɪz] , [streɪn][ænd; ənd] [ki:p] [fɔ:r; fər] ['fɑ:loʊɪŋ] ['sælədz][ænd; ənd]
Bottle and let stand several days , strain and keep for following salads and
瓶子 和 让 站立 一些 天 , 拉紧 和 保持 为了 下列的 沙拉 和
['dresɪŋz] .
dressings .
敷料 .

装瓶后静置数日，过滤后即可用于后续的沙拉和调味汁。

[ɪ'speʃəli] [prɪ'perd] ['dresɪŋz]
Especially Prepared Dressings
尤其 准备 敷料

特制敷料

['spænɪʃ] ['dresɪŋ] [noʊ] . [wʌn]
Spanish Dressing No . 1
西班牙语 敷料 不 . 1

西班牙沙拉酱1号

[rʌb] ['mɪksɪŋ] [boʊl] [wɪð; wɪθ]['bʌt(ə)n][ʌv; əv]['gɑ:rlɪk] , [breɪk] ['ɪntu:] [boʊl] [wʌn] [eg] [joʊk] ,
Rub mixing bowl with button of garlic , break into bowl one egg yolk ,
擦 混合 碗 和 按钮 的 蒜 , 休息 进入 碗 一 蛋 蛋黄 ,

用蒜瓣擦拭搅拌碗，将一个蛋黄打入碗中，

[wɪp] [stɪf] , [ˌeɪ di: 'di:][wʌn] - [fɔ:rθ] [kʌp] [best] ['ɑ:lɪv] [ɔɪl] ['sloʊli] , [ðen] [wʌn] - [fɔ:rθ] [kʌp] ['lemən]
whip stiff , add one - fourth cup best olive oil slowly , then one - fourth cup lemon
鞭 僵硬的 , 添加 一 - 第四 杯子 最好的 橄榄 油 缓慢地 , 然后 一 - 第四 杯子 柠檬
[dʒu:s] ,
juice ,
汁 ,

将奶油打发至硬性发泡，缓慢加入四分之一杯优质橄榄油，然后加入四分之一杯柠檬汁。

['teɪblspu:n] [prɪ'perd] ['vɪnɪgər] , ['ti:spu:n] ['ʃʊgər] , [hæf] ['ti:spu:n] [sɔ:lt] , ['teɪblspu:n] [gri:n] ['tʃɪli]
tablespoon prepared vinegar , teaspoon sugar , half teaspoon salt , tablespoon green chile
汤匙 准备 醋 , 茶匙 糖 , 一半 茶匙 盐 , 汤匙 绿色的 智利
[pʌlp] .
pulp .
纸浆 .

一汤匙醋，一茶匙糖，半茶匙盐，一汤匙青辣椒果肉。

['veri] [faɪn] . { - }
Very fine . { 26 }
非常 美好的 . { - }

非常好。{26}

['spænɪʃ] ['dresɪŋ] [noʊ] . [ˌtuː'tuː]
Spanish Dressing No . 2
西班牙语 敷料 不 . 2

西班牙沙拉酱2号

[sɪks] ['teɪbəlˌspuːnz] [ʌv; əv] [best] ['ɑːlɪv] [ɔɪl] [ɪn] [boʊl] ,
Six tablespoons of best olive oil in bowl ,
六 汤匙 的 最好的 橄榄 油 在 碗 ,

碗中倒入六汤匙优质橄榄油，

[ˌeɪ diː 'diː] ['grædʒuəli] [θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['lemən] [dʒuːs] [ænd; ənd] [wʌn] [ʌv; əv] [prɪ'perd] ['vɪnɪgər] , [wʌn]
add gradually three tablespoons lemon juice and one of prepared vinegar , one
添加 逐步地 三 汤匙 柠檬 汁 和 一 的 准备 醋 , 一
['tiːspuːn] [braʊn] ['ʃʊgər] ,
teaspoon brown sugar ,
茶匙 棕色的 糖 ,

逐渐加入三汤匙柠檬汁、一汤匙准备好的醋和一茶匙红糖，

[hæf] ['tiːspuːn] [sɔːlt] , ['teɪblspuːn] [red] ['tʃɪli] [pʌlp] , [stɜːr] [wɪð; wɪθ] ['roʊtəri] ['moʊʃ(ə)n] [ʌn'tɪl] [ə; eɪ] [θɪk]
half teaspoon salt , tablespoon red chile pulp , stir with rotary motion until a thick
一半 茶匙 盐 , 汤匙 红色的 智利 纸浆 , 搅拌 和 旋转 运动 直到 一个 厚的
[kriːm] ,
cream ,
奶油 ,

加入半茶匙盐和一汤匙红辣椒果肉，用旋转方式搅拌至浓稠的奶油状。

[sɜːrv] [æt; ət] [wʌns] [ɑːn] ['sæləd] .
serve at once on salad .
服务 在 一次 在 沙拉 .

立即淋在沙拉上即可食用。

['spænɪʃ] ['sæləd] ['dresɪŋ] [noʊ] . [θriː]
Spanish Salad Dressing No . 3
西班牙语 沙拉 敷料 不 . 3

西班牙沙拉酱3号

['lemən] [ɔːr] [laɪm] [dʒuːs] .
Lemon or lime juice .
柠檬 或者 酸橙 汁 .

柠檬汁或青柠汁。

[sɪks] ['teɪbəlˌspuːnz] [tuː; tə] [θriː] [ʌv; əv] ['ɑːlɪv] [ɔɪl] , ['tiːspuːn] ['ʃʊgər] , [wʌn] - [hæf] ['tiːspuːn] [sɔːlt] , [dæʃ]
Six tablespoons to three of olive oil , teaspoon sugar , one - half teaspoon salt , dash
六 汤匙 到 三 的 橄榄 油 , 茶匙 糖 , 一 - 一半 茶匙 盐 , 短跑
[red] ['pepər] ,
red pepper ,
红色的 胡椒 ,

六汤匙至三汤匙橄榄油，一茶匙糖，半茶匙盐，少许红辣椒粉，

['tiːspuːn] ['ʌnjən] [dʒuːs] .
teaspoon onion juice .
茶匙 洋葱 汁 .

一茶匙洋葱汁。

['spænɪʃ] ['sæləd] , [ˌævə'kɑːdoʊ] (['ælɪˌgeɪtər] [per])
Spanish Salad , Avacado (Aligator Pear)
西班牙语 沙拉 , 牛油果 (鳄鱼 梨)

西班牙沙拉，牛油果（鳄梨）

[piːl] [ænd; ənd] [kʌt] [ɪn] [hæf] [perz] , ['sprɪŋk(ə)l] [wɪð; wɪθ] [sɔːlt] [ænd; ənd] ['ʃʊgər] ['twenti] ['mɪnɪts] [bɪ'fɔːr]
Peel **and** **cut** **in** **half** **pears** **,** **sprinkle** **with** **salt** **and** **sugar** **twenty** **minutes** **before**
果皮 和 切 在 一半 梨 , 撒 和 盐 和 糖 二十 分钟 前
['juːzɪŋ] ,
using **,**
使用 ,

梨去皮切半，使用前二十分钟撒上盐和糖。

[ðen] [pleɪs] [ɪn] [hɑːrt] [ʌv; əv] [smɔːl] [krɪsp] ['letɪs] [hed] , [pɔːr] ['oʊvər] ['spænɪʃ] ['dresɪŋ] [noʊ] . [θriː] .
then **place** **in** **heart** **of** **small** **crisp** **lettuce** **head** **,** **pour** **over** **Spanish** **dressing** **No** **.** **3** **.**
然后 地方 在 心 的 小的 脆 莴苣 头 , 倒 超过 西班牙语 敷料 不 . 3 .

然后放入一颗小而脆嫩的生菜心，淋上西班牙3号酱汁。

[tə'meɪtoʊ] [ænd; ənd] ['kjuːkʌmbər] ['sæləd]
Tomato **and** **Cucumber** **Salad**
番茄 和 黄瓜 沙拉

番茄黄瓜沙拉

[sɪ'lekt] [sɪks] [faɪn] [raɪp] [tə'meɪtoʊz] ; [rɪ'muːv] [ðə; ðɪ] ['hɑːrts] ['kerfəli] ; [pleɪs] [ɑːn] [aɪs] [ʌn'tɪl] [tʃɪld] ;
Select **six** **fine** **ripe** **tomatoes** **;** **remove** **the** **hearts** **carefully** **;** **place** **on** **ice** **until** **chilled** **;**
选择 六 美好的 成熟 西红柿 ; 消除 这 心 小心 ; 地方 在 冰 直到 冷藏 ;

挑选六个品相上好的成熟番茄；小心地去除番茄芯；放在冰上冷藏；

[per] [tuː] ['kjuːkʌmbərz] [ænd; ənd] [tʃɑːp] [ðem; ðəm] ['faɪnli] ; [mɪks] [wɪð; wɪθ] [tə'meɪtoʊ] [pʌlp] ;
pare **two** **cucumbers** **and** **chop** **them** **finely** **;** **mix** **with** **tomato** **pulp** **;**
削减 二 黄瓜 和 劈 他们 精细地 ; 混合 和 番茄 纸浆 ;

将两根黄瓜削皮切碎，与番茄果肉混合；

[pɔːr] ['oʊvər] [ə; eɪ] [hæf] [kʌp] [ʌv; əv] ['dresɪŋ] [noʊ] . [θriː] [ænd; ənd] [fɪl] [ðə; ðɪ] [tə'meɪtoʊz] .
pour **over** **a** **half** **cup** **of** **dressing** **No** **.** **3** **and** **fill** **the** **tomatoes** **.**
倒 超过 一个 一半 杯子 的 敷料 不 . 3 和 充满 这 西红柿 .

将半杯 3 号调味汁淋在番茄上，然后填入番茄中。

[sɜːrv] [ɑːn] ['letɪs] [liːvz] [ænd; ənd] ['dekəreɪt] [wɪð; wɪθ] ['θɪnli] [slaɪst] [swiːt] ['pepərz] . { - }
Serve **on** **lettuce** **leaves** **and** **decorate** **with** **thinly** **sliced** **sweet** **peppers** **.** **{** **27** **}**
服务 在 莴苣 树叶 和 装饰 和 薄薄的 切片 甜的 辣椒 . { - }

盛于生菜叶上，并用切成薄片的甜椒装饰。{27}

['spænɪʃ] [swiːt] ['pepər] ['sæləd]
Spanish **Sweet** **Pepper** **Salad**
西班牙语 甜的 胡椒 沙拉

西班牙甜椒沙拉

[rɪ'muːv] [siːd] [ænd; ənd] [fɪl] [hæf] ['pepərz] [wɪð; wɪθ] [tʃɑːpt] ['kjuːkʌmbər] [ænd; ənd] ['seləri] , [mɪkst]
Remove **seed** **and** **fill** **half** **peppers** **with** **chopped** **cucumber** **and** **celery** **,** **mixed**
消除 种子 和 充满 一半 辣椒 和 切碎 黄瓜 和 芹菜 , 混合
[wɪð; wɪθ] ['dresɪŋ] [noʊ] . [θriː] ,
with **dressing** **No** **.** **3** **,**
和 敷料 不 . 3 ,

去除辣椒籽，将一半辣椒填入切碎的黄瓜和芹菜，并拌入3号调味汁。

['gɑːrnɪʃ] [wɪð; wɪθ] [pə'mentoʊ] [ɔːr] [biːts] , [sɜːrv] [ɑːn] ['letɪs] .
garnish **with** **pimiento** **or** **beets** **,** **serve** **on** **lettuce** **.**
装饰 和 辣椒 或者 甜菜 , 服务 在 莴苣 .

用甜椒或甜菜根装饰，放在生菜上食用。

['spænɪʃ] [biːn] ['sæləd]
Spanish **Bean** **Salad**
西班牙语 豆 沙拉

西班牙豆沙拉

[wʌn] [kʌp] ['spænɪʃ] [biːnz] [kʊkt] ['tendər] , [smɔːl] [pɪŋk] ([kænd] [red] ['kɪdni] [biːnz] [wɪl] [duː]) ;

One	cup	Spanish	beans	cooked	tender	,	small	pink	(	canned	red	kidney	beans	will	do	)	;
一	杯子	西班牙语	豆子	煮熟	投标	,	小的	粉色的	(	罐装	红色的	肾	豆子	将要	做	)	;

一杯煮熟的西班牙豆，煮至软嫩，呈粉红色（罐装红芸豆也可以）；

[tʃɑːp] [swiːt] [griːn] ['pepər] , [wʌn] - [fɔːrθ] [kʌp] , ['teɪblspuːn] [iːtʃ] [ʌv; əv] ['ʌnjən] , [raɪp] [swiːt] ['pepər] ,

chop	sweet	green	pepper	,	one	-	fourth	cup	,	tablespoon	each	of	onion	,	ripe	sweet	pepper	,
劈	甜的	绿色的	胡椒	,	一	-	第四	杯子	,	汤匙	每个	的	洋葱	,	成熟	甜的	胡椒	,

切碎甜椒，1/4 杯，1 汤匙洋葱，1 汤匙成熟甜椒，

['pɑːrsli] [ænd; ənd] ['kjuːkʌmbər] , [mɪks] [wɪð; wɪθ] [biːnz] , [sɜːrv] [wɪð; wɪθ] ['spænɪʃ] ['dresɪŋ] [noʊ] . [wʌn] .

parsley	and	cucumber	,	mix	with	beans	,	serve	with	Spanish	dressing	No	.	1	.
香菜	和	黄瓜	,	混合	和	豆子	,	服务	和	西班牙语	敷料	不	.	1	.

欧芹和黄瓜，与豆子混合，佐以西班牙1号酱汁食用。

['spænɪʃ] [tə'meɪtoʊ] [ænd; ənd] [eg] ['sæləd]

Spanish	Tomato	and	Egg	Salad
西班牙语	番茄	和	蛋	沙拉

西班牙番茄鸡蛋沙拉

[piːl] [smuːð] [dʒʌst] [raɪp] [tə'meɪtoʊz] , [slaɪs] [ɪn] [θriː] ['slaɪsɪz] [ə'krɔːs] , [pleɪs] [ɑːn] ['letɪs] [liːf] ,

Peel	smooth	just	ripe	tomatoes	,	slice	in	three	slices	across	,	place	on	lettuce	leaf	,
果皮	光滑的	只是	成熟	西红柿	,	片	在	三	切片	穿过	,	地方	在	莴苣	叶子	,

将熟透的番茄去皮，切成三片，放在生菜叶上。

[pʊt] ['bɔːrdər] [ə'raʊnd] [ʌv; əv] [hɑːrd] [bɔɪld] [waɪts] [ʌv; əv] [egz] , [stænd] [hɑːrd] [bɔɪld] [joʊk] [ɪn] ['sentər] ,

put	border	around	of	hard	boiled	whites	of	eggs	,	stand	hard	boiled	yolk	in	center	,
放	边界	大约	的	难的	煮沸	白人	的	鸡蛋	,	站立	难的	煮沸	蛋黄	在	中心	,

在煮熟的蛋白周围画上边框，将煮熟的蛋黄放在中间。

[pɔːr] ['oʊvər] ['spænɪʃ] ['dresɪŋ] [noʊ] . [wʌn] .

pour	over	Spanish	dressing	No	.	1	.
倒	超过	西班牙语	敷料	不	.	1	.

淋上西班牙1号沙拉酱。

[stʌft] [tə'meɪtoʊ] ['sæləd]

Stuffed	Tomato	Salad
填充	番茄	沙拉

酿番茄沙拉

[skɔːld] [ænd; ənd] [piːl] [lɑːrdʒ] [tə'meɪtoʊz] , [rɪ'muːv] ['sentər] , [mɪks] [wɪð; wɪθ] ['iːkwəl] [pɑːrts] ['seləri] , [griːn] ['tʃɪli] ,

Scald	and	peel	large	tomatoes	,	remove	center	,	mix	with	equal	parts	celery	,	green	chile	,
烫伤	和	果皮	大的	西红柿	,	消除	中心	,	混合	和	平等的	部分	芹菜	,	绿色的	智利	,

将大番茄烫一下，去皮，挖去中心部分，与等量的芹菜和青辣椒混合。

['ʌnjənz] , [fraɪ] [ɪn] ['lɪt(ə)l] ['ɑːlɪv] [ɔɪl] [ænd; ənd] ['lemən] [dʒuːs] , [sɔːlt] [tuː; tə] [teɪst] , [fɪl] [tə'meɪtoʊz] ,

onions	,	fry	in	little	olive	oil	and	lemon	juice	,	salt	to	taste	,	fill	tomatoes	,
洋葱	,	炒	在	小的	橄榄	油	和	柠檬	汁	,	盐	到	品尝	,	充满	西红柿	,

洋葱，用少许橄榄油和柠檬汁炒香，加盐调味，填入番茄中。

['tiːspuːn] ['spænɪʃ] ['dresɪŋ] [noʊ] . [wʌn] , ['sprɪŋk(ə)l] ['lɪt(ə)l] [tʃɑːpt] ['pɑːrsli] [ænd; ənd] ['greɪtɪd] [tʃiːz] , [set] [ɑːn] [aɪs] ,

teaspoon	Spanish	dressing	No	.	1	,	sprinkle	little	chopped	parsley	and	grated	cheese	,	set	on	ice	,
茶匙	西班牙语	敷料	不	.	1	,	撒	小的	切碎	香菜	和	磨碎的	奶酪	,	放	在	冰	,

加入一茶匙1号西班牙沙拉酱，撒上少许切碎的欧芹和磨碎的奶酪，放在冰上。

[sɜːrv] [ɑːn] ['letɪs] . { - }
serve **on** **lettuce** **.** **{** **28** **}**
服务 在 莴苣 . { - }

盛于生菜上。{28}

['spænɪʃ] [ˌkælə'fɔːrniə] [raɪp] ['ɑːlɪv] ['sæləd]
Spanish **California** **Ripe** **Olive** **Salad**
西班牙语 加利福尼亚州 成熟 橄榄 沙拉

西班牙加州熟橄榄沙拉

[rɪ'muːv] [siːd] [frʌm; frəm] [raɪp] ['ɑːlɪvz] , [fɪl] [wɪð; wɪθ] ['mɪkstʃər] [ʌv; əv] ['kɑːtɪdʒ] [tʃiːz] , [pə'mentoʊ] ,
Remove **seed** **from** **ripe** **olives** **,** **fill** **with** **mixture** **of** **cottage** **cheese** **,** **pimiento** **,**
消除 种子 从 成熟 橄榄 , 充满 和 混合物 的 小屋 奶酪 , 辣椒 ,
[sɔːlt] ,
salt **,**
盐 ,

去除成熟橄榄的核，填入乡村奶酪、甜椒和盐的混合物。

[pə'priːkə] , ['pɑːrsli] , [pres] [tə'geðər] , [sɜːrv] [ɑːn] ['letɪs] [liːf] , ['kʌvər] [wɪð; wɪθ] ['spænɪʃ] ['dresɪŋ]
paprika **,** **parsley** **,** **press** **together** **,** **serve** **on** **lettuce** **leaf** **,** **cover** **with** **Spanish** **dressing**
辣椒 , 香菜 , 按 一起 , 服务 在 莴苣 叶子 , 覆盖 和 西班牙语 敷料
[noʊ] . [wʌn] .
No **.** **1** **.**
不 . 1 .

将辣椒粉、欧芹一起压实，放在生菜叶上，淋上西班牙1号酱汁。

['spænɪʃ] ['məʊldɪd] ['sæləd]
Spanish **Moulded** **Salad**
西班牙语 模制 沙拉

西班牙模制沙拉

[tʃɑːp] [ɪ'nʌf] [raɪp] [tə'meɪtoʊz] [tuː; tə] [fɪl] [ə; eɪ] [kʌp] , [hæf] [kʌp] ['kjuːkʌmbər] , [wʌn] - [fɔːrθ] [kʌp] ['seləri]
Chop **enough** **ripe** **tomatoes** **to** **fill** **a** **cup** **,** **half** **cup** **cucumber** **,** **one** **-** **fourth** **cup** **celery**
劈 足够的 成熟 西红柿 到 充满 一个 杯子 , 一半 杯子 黄瓜 , 一 - 第四 杯子 芹菜
,
,
,

切碎足够装满一杯的成熟西红柿、半杯黄瓜、四分之一杯芹菜，

[wʌn] - [fɔːrθ] [kʌp] [griːn] [swiːt] ['pepərz] , ['teɪblspuːn] ['ʌnjən] , [wʌn] - [hæf] ['tiːspuːn] ['tʃɪli] ['paʊdər]
one **-** **fourth** **cup** **green** **sweet** **peppers** **,** **tablespoon** **onion** **,** **one** **-** **half** **teaspoon** **chile** **powder**
绿色的 甜的 辣椒 , 汤匙 洋葱 , 一 - 一半 茶匙 智利 粉末
, [sɔːlt] [tuː; tə] [teɪst] .
, **salt** **to** **taste** **.**
, 盐 到 品尝 .

四分之一杯青椒，一汤匙洋葱，半茶匙辣椒粉，适量盐。

[dɪ'zɑːlv] [wʌn] ['teɪblspuːn] ['dʒelətn] [ɪn] [wʌn] [kʌp] [tə'meɪtoʊ] [dʒuːs] , [pɔːr] ['oʊvər] [ə'bʌv] , [mɪks]
Dissolve **one** **tablespoon** **gelatine** **in** **one** **cup** **tomato** **juice** **,** **pour** **over** **above** **,** **mix**
溶解 一 汤匙 明胶 在 一 杯子 番茄 汁 , 倒 超过 多于 , 混合
[ænd; ənd] [moʊld] ,
and **mould** **,**
和 模具 ,

将一汤匙明胶溶于一杯番茄汁中，倒入上述混合物中，搅拌均匀并塑形。

[wen] [fɜːrm] [kʌt] [ɪn] [skwer] , [sɜːrv] [wɪð; wɪθ] ['spænɪʃ] [sɔːs] [ˌɛnˌoʊ'ɛs] . [wʌn] [ɔːr] [ˌtuː'tuː] [ɪn] ['letɪs]
when **firm** **cut** **in** **squares** **,** **serve** **with** **Spanish** **sauce** **Nos** **.** **1** **or** **2** **in** **lettuce**
什么时候 公司 切 在 正方形 , 服务 和 西班牙语 酱 编号 . 1 或者 2 在 莴苣
[liːf] .
leaf **.**
叶子 .

煮熟后切成方块，用生菜叶盛装，佐以西班牙酱汁 1 号或 2 号。

['spænɪʃ] ['kjuːkʌmbər][ænd; ənd][tə'meɪtoʊ]['sæləd]

Spanish	Cucumber	and	Tomato	Salad
西班牙语	黄瓜	和	番茄	沙拉

西班牙黄瓜番茄沙拉

[per] [ænd; ənd] [tʃɑːp] [faɪn] [wʌn] [gʊd] - [saɪzd] [freʃ] ['kjuːkʌmbər] .

Pare	and	chop	fine	one	good	-	sized	fresh	cucumber	.
削减	和	劈	美好的	一	好的	-	尺寸	新鲜的	黄瓜	.

将一根大小适中的新鲜黄瓜削皮切碎。

[ʃred] [sə'fɪʃ(ə)nt] ['kæbɪdʒ] [tuː; tə] [meɪk] [wʌn][paɪnt] , [θroʊ] [ɪn][koʊld]['wɔːtər][fɔːr; fər][wʌn]['aʊər] ;

Shred	sufficient	cabbage	to	make	one	pint	,	throw	in	cold	water	for	one	hour	;
撕碎	充足的	卷心菜	到	制作	一	品脱	,	扔	在	寒冷的	水	为了	一	小时	;

将足够多的卷心菜切丝，制成一品脱的量，放入冷水中浸泡一小时；

[skɔːld][ænd; ənd] [piːl] [wʌn] [gʊd] [saɪzd][tə'meɪtoʊ][ænd; ənd] [tʃɑːp] [faɪn] .

scald	and	peel	one	good	sized	tomato	and	chop	fine	.
烫伤	和	果皮	一	好的	尺寸	番茄	和	劈	美好的	.

将一个个头较大的番茄烫一下，去皮，然后切碎。

[rɪ'muːv] [ðə; ði] [siːdz] [frʌm; frəm][wʌn][lɑːrdʒ] [swiːt] ['pepər] , [tʃɑːp] [ænd; ənd][mɪks][wɪð; wɪθ][ðə; ði] [tə'meɪtoʊ] .

Remove	the	seeds	from	one	large	sweet	pepper	,	chop	and	mix	with	the	tomato	.
消除	这	种子	从	一	大的	甜的	胡椒	,	劈	和	混合	和	这	番茄	.

将一个大甜椒去籽，切碎，与番茄混合。

[wen] ['redi] [tuː; tə] [sɜːrv] [dreɪn][ænd; ənd][draɪ][ðə; ði] ['kæbɪdʒ] .

When	ready	to	serve	drain	and	dry	the	cabbage	.
什么时候	准备好	到	服务	流走	和	干燥	这	卷心菜	.

食用前将卷心菜沥干水分。

[pʊt]['ɪntuː]['sæləd] [boʊl] [ə; eɪ] ['leɪər] [ʌv; əv] ['kæbɪdʒ] , [ðen] [ə; eɪ] ['leɪər] [ʌv; əv]['kjuːkʌmbər] ,

Put	into	salad	bowl	a	layer	of	cabbage	,	then	a	layer	of	cucumber	,
放	进入	沙拉	碗	一个	层	的	卷心菜	,	然后	一个	层	的	黄瓜	,

在沙拉碗中铺一层卷心菜，再铺一层黄瓜。

[ðen] [ə; eɪ] ['leɪər] [ʌv; əv][tə'meɪtoʊ][ænd; ənd][ə; eɪ] ['leɪər] [ʌv; əv] ['pepər] ;

then	a	layer	of	tomato	and	a	layer	of	pepper	;
然后	一个	层	的	番茄	和	一个	层	的	胡椒	;

然后铺上一层番茄，再铺上一层辣椒；

['sprɪŋk(ə)l][wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [fjuː] [drɑːps][ʌv; əv] ['ʌnjən] [dʒuːs] ;

sprinkle	with	a	few	drops	of	onion	juice	;
撒	和	一个	很少	滴	的	洋葱	汁	;

撒上几滴洋葱汁；

[ðen] [ə'nʌðər] ['leɪər] [ʌv; əv] ['kæbɪdʒ] [ænd; ənd] [kən'tɪnjuː] [ʌn'tɪl] [ɔːl][ðə; ði] [mə'tɪrɪəl] [ɪz] [juːst] .

then	another	layer	of	cabbage	and	continue	until	all	the	material	is	used	.
然后	其他	层	的	卷心菜	和	继续	直到	全部	这	材料	是	用过的	.

然后再铺一层卷心菜，如此反复，直到所有材料用完。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ] ['dresɪŋ] [noʊ] . [ˌtuː'tuː] . { - }

Serve	with	dressing	No	.	2	.	{	29	}
服务	和	敷料	不	.	2	.	{	-	}

佐以2号酱汁食用。{29}

['spænɪʃ] ['kæbɪdʒ] ['sæləd]

Spanish	Cabbage	Salad
西班牙语	卷心菜	沙拉

西班牙卷心菜沙拉

[tuː]	[kʌps]	['ʃrɛdəd, 'ʃrɛdɪd]	['kæbɪdʒ]	[red]	[ænd; ənd]	[waɪt]	[mɪkst]	,	[tuː]	['teɪbəlˌspuːnz]	[tʃɑːpt]	['roʊstɪd]
Two	**cups**	**shredded**	**cabbage**	**red**	**and**	**white**	**mixed**	**,**	**two**	**tablespoons**	**chopped**	**roasted**
二	杯子	碎	卷心菜	红色的	和	白色的	混合	,	二	汤匙	切碎	烤

['tʃesˌnʌt]	,
chestnuts	**,**
栗子	,

两杯红白混合切丝卷心菜，两汤匙切碎的烤栗子，

[tuː]	[ʌv; əv][pɪ'kɑːnz]	,	[mɪks][wɪð; wɪθ]	['dresɪŋ]	[noʊ]	.	[ˌtuː'tuː][ænd; ənd]	[sɜːrv]	[ɪn]	['letɪs]	[kʌps]	.
two	**of**	**pecans**	**,**	**mix**	**with**	**dressing**	**No**	**.**	**2**	**and**	**serve**	**in**	**lettuce**	**cups**	**.**
二	的	山核桃	,	混合	和	敷料	不	.	2	和	服务	在	莴苣	杯子	.

将两颗山核桃与 2 号调料混合，用生菜叶包裹后食用。

[raɪs]	['sæləd]
Rice	**Salad**
米	沙拉

米饭沙拉

[ə; eɪ][kʌp]	[ʌv; əv]	[bɔɪld]	[raɪs]	;	[fɔːr]	[hɑːrd]	-	[bɔɪld]	[egz]	,	[ænd; ənd][wʌn]	[hed]	[ʌv; əv]	['letɪs]	.
A	**cup**	**of**	**boiled**	**rice**	**;**	**four**	**hard**	**-**	**boiled**	**eggs**	**,**	**and**	**one**	**head**	**of**	**lettuce**	**.**
一个	杯子	的	煮沸	米	;	四	难的	-	煮沸	鸡蛋	,	和	一	头	的	莴苣	.

一杯米饭；四个煮鸡蛋；一颗生菜。

[ə'reɪndʒ]	[ɑːn]	['plætər]	,	['ɔːltərnət]	['leər]	[ʌv; əv][raɪs]	,	['ʃrɛdəd, 'ʃrɛdɪd]	['letɪs]	[liːvz]	,
Arrange	**on**	**platter**	**,**	**alternate**	**layers**	**of**	**rice**	**,**	**shredded**	**lettuce**	**leaves**	**,**
安排	在	拼盘	,	备用	层	的	米	,	碎	莴苣	树叶	,

在盘子上交替铺上米饭和切碎的生菜叶，

['slaɪsɪz][ʌv; əv][hɑːrd]	-	[bɔɪld]	[egz]	[ænd; ənd]	['dresɪŋ]	[noʊ]	.	[wʌn]	.
slices	**of**	**hard**	**-**	**boiled**	**eggs**	**and**	**dressing**	**No**	**.**	**1**	**.**
切片	的	难的	-	煮沸	鸡蛋	和	敷料	不	.	1	.

切片煮鸡蛋和1号酱汁。

['oʊvər][ðə; ði][tɑːp]	['leɪər][ʌv; əv]	['dresɪŋ]	[pres]	[ðə; ði][joʊk][ʌv; əv][æn; ən]	[eg]	[θruː]	[ə; eɪ]	[sɪv]
Over	**the**	**top**	**layer**	**of**	**dressing**	**press**	**the**	**yolk**	**of**	**an**	**egg**	**through**	**a**	**sieve**
超过	这	顶部	层	的	敷料	按	这	蛋黄	的	一个	蛋	通过	一个	筛

[ænd; ənd]	['gɑːrnɪʃ]	[ðə; ði]['ɛdʒəz, 'ɛdʒɪz][wɪð; wɪθ][ə; eɪ]	['leɪər]	[ʌv; əv]	['letɪs]	[liːvz]	[ænd; ənd]	['rædɪʃ]	['tuːlɪp]
and	**garnish**	**the**	**edges**	**with**	**a**	**layer**	**of**	**lettuce**	**leaves**	**and**	**radish**	**tulip**
和	装饰	这	边缘	和	一个	层	的	莴苣	树叶	和	萝卜	郁金香

.

:

.

在最上面一层酱汁上，用筛子将蛋黄压入盘中，并在边缘放上一层生菜叶和萝卜郁金香作为装饰。

[tʃɑːp]	[kres]	[ænd; ənd]	['kæbɪdʒ]	,	['iːkwəl][pɑːrts]	,	[ˌeɪ diː 'diː]	[fjuː]	[mɪnst]	[tʃaɪvz]	,
Chop	**cress**	**and**	**cabbage**	**,**	**equal**	**parts**	**,**	**add**	**few**	**minced**	**chives**	**,**
劈	豆瓣菜	和	卷心菜	,	平等的	部分	,	添加	很少	剁碎	细香葱	,

将豆瓣菜和卷心菜切碎，等量混合，加入少许切碎的细香葱。

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn]	-	[fɔːrθ]	[kʌp]	[kriːm]	[tuː; tə][wʌn]	-	[hæf]	[kʌp]	['sæləd]	['dresɪŋ]	[noʊ]	.	[θriː][ænd; ənd]	[sɜːrv]
add	**one**	**-**	**fourth**	**cup**	**cream**	**to**	**one**	**-**	**half**	**cup**	**salad**	**dressing**	**No**	**.**	**3**	**and**	**serve**
添加	一	-	第四	杯子	奶油	到	一	-	一半	杯子	沙拉	敷料	不	.	3	和	服务

['oʊvər]['sæləd]	.	{	-	}	{	-	}	{	-	}
over	**salad**	**.**	**{**	**30**	**}**	**{**	**31**	**}**	**{**	**32**	**}**
超过	沙拉	.	{	-	}	{	-	}	{	-	}

将四分之一杯奶油加入半杯3号沙拉酱中，淋在沙拉上即可。{30}{31}{32}

['ʌv(ə)n]	[ɪn]	['pætioʊ]	,	[rə'moʊnəz]	['mærɪdʒ]	[pleɪs]	{	-	}
OVEN	**IN**	**PATIO**	**,**	**RAMONA'S**	**MARRIAGE**	**PLACE**	**{**	**33**	**}**
烤箱	在	露台	,	拉莫娜的	婚姻	地方	{	-	}

露台上的烤箱，拉莫娜的婚礼场所{33}

[oʊld] ['spænɪʃ] ['kɪtʃɪn] [ɪn] [ˌkælə'fɔːrniə] { - } { - }
OLD **SPANISH** **KITCHEN** **IN** **CALIFORNIA** **{** **34** **}** **{** **35** **}**
老的 西班牙语 厨房 在 加利福尼亚州 { - } { - }

加州老式西班牙厨房{34}{35}

['ɪndiən] ['ʌvnz] { - } { - }
INDIAN **OVENS** **{** **36** **}** **{** **37** **}**
印度 烤箱 { - } { - }

印度烤炉{36}{37}

['soʊpə][ˌespɑːn'joʊl]
Sopa **Espanol**
肥皂 西班牙语

Sopa Español

(['spænɪʃ] [suːps])
(**Spanish** **Soups** **)**
(西班牙语 汤)

（西班牙汤）

['soʊpə][diː]['friːhəulz] ([biːn] [suːp])
Sopa **de** **Frijoles** **(** **Bean** **Soup** **)**
肥皂 德 豆子 (豆 汤)

豆汤

[kʊk] [wʌn][paɪnt][pɪŋk] [biːnz] [ɪn] [tuː] [kwɔːts] [biːf] [stɑːk] [tɪl] ['tendər] .
Cook **one** **pint** **pink** **beans** **in** **two** **quarts** **beef** **stock** **till** **tender** **.**
厨师 一 品脱 粉色的 豆子 在 二 夸脱 牛肉 库存 直到 投标 .

将一品脱粉红豆放入两夸脱牛肉汤中煮至软烂。

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn][kʌp] [tʃɑːpt] ['ʌnjənz] , [tuː] [griːn] , [tuː] [raɪp]['tʃaɪlz, 'tʃɪliːz] ([freʃ] [ɔːr] [kænd]) ,
Add **one** **cup** **chopped** **onions** **,** **two** **green** **,** **two** **ripe** **chiles** **(** **fresh** **or** **canned** **)** **,**
添加 一 杯子 切碎 洋葱 , 二 绿色的 , 二 成熟 辣椒 (新鲜的 或者 罐装) ,

加入一杯切碎的洋葱、两根青椒、两根成熟的辣椒（新鲜的或罐装的均可），

[wʌn][kwɔːrt] [kænd] [tə'meɪtoʊz] , [tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [tʃɑːpt] ['pɑːrsli] .
one **quart** **canned** **tomatoes** **,** **two** **tablespoons** **chopped** **parsley** **.**
一 夸脱 罐装 西红柿 , 二 汤匙 切碎 香菜 .

一夸脱罐装番茄，两汤匙切碎的欧芹。

[kʊk] [ɔːl] ['θɜːrəli] .
Cook **all** **thoroughly** **.**
厨师 全部 彻底 .

所有食材彻底煮熟。

[drɑːp][ɪn] ['spænɪʃ] [miːt] [bɔːlz][ænd; ənd] [sɜːrv] [wɪð; wɪθ] ['spænɪʃ] [tʃiːz] ['fɪŋgərz] .
Drop **in** **Spanish** **meat** **balls** **and** **serve** **with** **Spanish** **cheese** **fingers** **.**
降低 在 西班牙语 肉 球 和 服务 和 西班牙语 奶酪 手指 .

放入西班牙肉丸，配上西班牙奶酪条即可食用。

['spænɪʃ] [miːt] [bɔːlz]
Spanish **Meat** **Balls**
西班牙语 肉 球

西班牙肉丸

[graɪnd] [suːp] [biːf] ['veri] [faɪn] .
Grind **soup** **beef** **very** **fine** **.**
研磨 汤 牛肉 非常 美好的 .

将汤用牛肉磨成极细的粉末。

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn] [eg] [tuː; tə][wʌn][kʌp] [miːt] , [sɔːlt] , ['lɪt(ə)l]['ʌnjən][dʒuːs] , [tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [soʊkt]

Add	**one**	**egg**	**to**	**one**	**cup**	**meat**	**,**	**salt**	**,**	**little**	**onion**	**juice**	**,**	**two**	**tablespoons**	**soaked**
添加	一	蛋	到	一	杯子	肉	,	盐	,	小的	洋葱	汁	,	二	汤匙	浸泡过

[bred] ,

bread	**,**
面包	,

将一个鸡蛋加入一杯肉中，加入盐、少许洋葱汁和两汤匙浸泡过的面包。

[meɪk] ['ɪntuː] ['veri] [smɔːl] [bɔːlz] , [roʊl][ɪn] [krʌmz] , [fraɪ] ,

make	**into**	**very**	**small**	**balls**	**,**	**roll**	**in**	**crumbs**	**,**	**fry**	**,**
制作	进入	非常	小的	球	,	卷	在	面包屑	,	炒	,

搓成小球，裹上面包屑，油炸。

[drɑːp][ɪn] [suːp] [dʒʌst] [bɪ'fɔːr] ['sɜːrvɪŋ] [ænd; ənd]['sprɪŋk(ə)l] [iːtʃ] [bɔːl][wɪð; wɪθ] ['faɪnli] [tʃɑːpt] ['pɑːrsli]

drop	**in**	**soup**	**just**	**before**	**serving**	**and**	**sprinkle**	**each**	**ball**	**with**	**finely**	**chopped**	**parsley**
降低	在	汤	只是	前	服务	和	撒	每个	球	和	精细地	切碎	香菜

[ænd; ənd]['bɪts][ʌv; əv][pə'mentoʊ][fɔːr; fər]['kʌlər] [ɪ'fekt] . { - }

and	**bits**	**of**	**pimiento**	**for**	**color**	**effect**	**.**	**{**	**38**	**}**
和	比特	的	辣椒	为了	颜色	影响	.	{	-	}

上菜前将汤球放入汤中，并在每个汤球上撒上切碎的欧芹和少许甜椒碎，以增添色彩。{38}

['soʊpə][diː]['pɑːpɑːs] ([pə'teɪtoʊ] [suːp])

Sopa	**de**	**Papas**	**(**	**Potato**	**Soup**	**)**
肥皂	德	爸爸	(	土豆	汤	)

土豆汤

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn][kʌp] [mæʃt] [pə'tetoz] [tuː; tə][wʌn][kʌp] ['tʃɪkɪn] , [viːl] [ɔːr] [biːf] [stɑːk] ,

Add	**one**	**cup**	**mashed**	**potatoes**	**to**	**one**	**cup**	**chicken**	**,**	**veal**	**or**	**beef**	**stock**	**,**
添加	一	杯子	捣碎	土豆	到	一	杯子	鸡	,	小牛肉	或者	牛肉	库存	,

将一杯土豆泥加入一杯鸡汤、小牛肉汤或牛肉汤中，

[wʌn][kʌp] [mɪlk] , ['teɪblspuːn] ['bʌtər] , [sɔːlt] , [wʌn] [beɪ] [liːf] , ['teɪblspuːn] ['flaʊər][tuː; tə] ['θɪkən] ,

one	**cup**	**milk**	**,**	**tablespoon**	**butter**	**,**	**salt**	**,**	**one**	**bay**	**leaf**	**,**	**tablespoon**	**flour**	**to**	**thicken**	**,**
一	杯子	牛奶	,	汤匙	黄油	,	盐	,	一	湾	叶子	,	汤匙	面粉	到	加厚	,

一杯牛奶，一汤匙黄油，盐，一片月桂叶，一汤匙面粉（用于勾芡），

[kʊk] [ænd; ənd] [streɪn] , [kʌt] ['θɪnli] [slaɪst] [bred] , [raʊnd] , [ðə; ði][saɪz][ʌv; əv][ə; eɪ] ['nɪkl] ,

cook	**and**	**strain**	**,**	**cut**	**thinly**	**sliced**	**bread**	**,**	**round**	**,**	**the**	**size**	**of**	**a**	**nickle**	**,**
厨师	和	拉紧	,	切	薄薄的	切片	面包	,	圆形的	,	这	尺寸	的	一个	镍	,

煮熟并沥干水分，将面包切成薄片，圆形，大小与五分硬币差不多。

['bʌtər] [ænd; ənd] [toʊst] , [meɪk] ['lɪt(ə)l][paɪl] ['greɪtɪd] ['jeloʊ] [tʃiːz] [ɑːn] [toʊst] , [tɑːp][wɪð; wɪθ] [red]

butter	**and**	**toast**	**,**	**make**	**little**	**pile**	**grated**	**yellow**	**cheese**	**on**	**toast**	**,**	**top**	**with**	**red**
黄油	和	吐司	,	制作	小的	桩	磨碎的	黄色的	奶酪	在	吐司	,	顶部	和	红色的

[swiːt] ['pepər] ,

sweet	**pepper**	**,**
甜的	胡椒	,

涂上黄油，烤面包片，在面包片上堆一小堆磨碎的黄奶酪，再放上红甜椒。

[pɪntʃ] [ʌv; əv] [tʃɑːpt] ['pɑːrsli] [ɑːn][tɑːp] .

pinch	**of**	**chopped**	**parsley**	**on**	**top**	**.**
捏	的	切碎	香菜	在	顶部	.

撒上少许切碎的欧芹。

[sɜːrv] [hɑːt] .

Serve	**hot**	**.**
服务	热的	.

趁热食用。

['spænɪʃ] [hɑːt]['vedʒtəb(ə)l] [brɔːθ]

Spanish	**Hot**	**Vegetable**	**Broth**
西班牙语	热的	蔬菜	肉汤

西班牙热蔬菜汤

[meɪk] [brɔːθ] [ʌv; əv][wʌn][kʌp] ['kæbɪdʒ] , [wʌn][kʌp] ['kærəts] , [wʌn] - [hæf][kʌp] ['ʌnjənz] , [wʌn][kʌp]['gɑːrlɪk]
Make **broth** **of** **one** **cup** **cabbage** **,** **one** **cup** **carrots** **,** **one** **-** **half** **cup** **onions** **,** **one** **cup** **garlic**
制作 肉汤 的 一 杯子 卷心菜 , 一 杯子 胡萝卜 , 一 - 一半 杯子 洋葱 , 一 杯子 蒜
,
,
,

用一杯卷心菜、一杯胡萝卜、半杯洋葱、一杯大蒜熬制高汤。

[wʌn] - [hæf] [kʌp] ['tɜːnɪps] , [wʌn] - [hæf] [kʌp] ['seləri] , [wʌn] - [fɔːrθ] [kʌp] [griːn] ['pepər] .
one **-** **half** **cup** **turnips** **,** **one** **-** **half** **cup** **celery** **,** **one** **-** **fourth** **cup** **green** **pepper** **.**
一 - 一半 杯子 萝卜 , 一 - 一半 杯子 芹菜 , 一 - 第四 杯子 绿色的 胡椒 .

半杯芜菁，半杯芹菜，四分之一杯青椒。

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn][kwɔːrt] [kænd] [tə'meɪtoʊz] , [wʌn][kwɔːrt]['klærifaid] [miːt] [stɑːk] , [kʊk] ['θɜːrəli] ,
Add **one** **quart** **canned** **tomatoes** **,** **one** **quart** **clarified** **meat** **stock** **,** **cook** **thoroughly** **,**
添加 一 夸脱 罐装 西红柿 , 一 夸脱 澄清 肉 库存 , 厨师 彻底 ,
[streɪn] ,
strain **,**
拉紧 ,

加入一夸脱罐装番茄、一夸脱澄清肉汤，彻底煮熟，过滤。

[sɜːrv] [hɑːt][wɪð; wɪθ] ['spuːnfʊl] [wel] [kʊkt] [raɪs][ɪn] [boʊl] .
serve **hot** **with** **spoonful** **well** **cooked** **rice** **in** **bowl** **.**
服务 热的 和 一勺 出色地 煮熟 米 在 碗 .

趁热盛出，配上一勺煮熟的米饭。

[fɔːr; fər]['vedʒtəb(ə)l] [suːp] [liːv] [ɔːl]['vedʒtəb(ə)lz][ɪn] .
For **vegetable** **soup** **leave** **all** **vegetables** **in** **.**
为了 蔬菜 汤 离开 全部 蔬菜 在 .

做蔬菜汤时，把所有蔬菜都放进去。

['spænɪʃ] [fɪʃ] ['tʃaʊdər]
Spanish **Fish** **Chowder**
西班牙语 鱼 浓汤

西班牙鱼汤

[fraɪ][wʌn] - [hæf] [kʌp][sɔːlt][pɔːrk] [kʌt] ['ɪntuː] [smɔːl] [kjuːbz] , [wʌn] - [hæf] [kʌp] [tʃɑːpt] ['ʌnjən] [tuː; tə] [laɪt]
Fry **one** **-** **half** **cup** **salt** **pork** **cut** **into** **small** **cubes** **,** **one** **-** **half** **cup** **chopped** **onion** **to** **light**
炒 一 - 一半 杯子 盐 猪肉 切 进入 小的 立方体 , 一 - 一半 杯子 切碎 洋葱 到 光
[braʊn] ,
brown **,**
棕色的 ,

将半杯切成小丁的咸猪肉和半杯切碎的洋葱炒至浅棕色。

[ˌeɪ diː 'diː] ['teɪblspuːn] ['flaʊər] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [tuː] [kʌps] [smɔːl] ['piːsɪz] [ʌv; əv] [waɪt] ['boʊnləs] [fɪʃ]
add **tablespoon** **flour** **,** **then** **add** **two** **cups** **small** **pieces** **of** **white** **boneless** **fish**
添加 汤匙 面粉 , 然后 添加 二 杯子 小的 件 的 白色的 无骨 鱼
[miːt] ,
meat **,**
肉 ,

加入一汤匙面粉，然后加入两杯切成小块的去骨白鱼肉。

[braʊn] ['slaɪtli] , [streɪn] [tuː] [kʌps] [hɑːt] [mɪlk] , [wʌn] [kʌp] [prɪ'perd] ['spænɪʃ] [sɔːs] , [sɔːlt][tuː; tə] [teɪst]
brown **slightly** **,** **strain** **two** **cups** **hot** **milk** **,** **one** **cup** **prepared** **Spanish** **sauce** **,** **salt** **to** **taste**
棕色的 轻微地 , 拉紧 二 杯子 热的 牛奶 , 一 杯子 准备 西班牙语 酱 , 盐 到 品尝
,
,
,

略微焦黄，过滤两杯热牛奶，一杯准备好的西班牙酱汁，加盐调味。

[dæʃ] [ʌv; əv][pə'priːkə] .
dash of paprika .
短跑 的 辣椒 .

少许辣椒粉。

[klæmz][ɔːr] ['ɔɪstər] [meɪ] [biː; bi] [juːst] , [ə'laʊɪŋ] ['oʊnli][wʌn] ['mɪnɪt] [fɔːr; fər][klæmz][ɔːr] ['ɔɪstər] . { - } { - } { - } { - } { - } { - } { - } { - } { - }
Clams or oysters may be used , allowing only one minute for clams or oysters . { 39 } { 40 } { 41 } { 42 }
蛤蜊 或者 牡蛎 可能 是 用过的 , 允许 仅有的 一 分钟 为了 蛤蜊 或者 牡蛎 . { - } { - } { - } { - } { - } { - } { - } { - } { - }

可以使用蛤蜊或牡蛎，但蛤蜊或牡蛎的烹饪时间只有一分钟。{39}{40}{41}{42}

['meksɪkən] ['wʊmən] ['meɪkɪŋ] [tɔːr'tiːəz]
MEXICAN WOMAN MAKING TORTILLAS
墨西哥人 女士 制作 玉米饼

墨西哥妇女制作玉米饼

[waɪ] . [waɪ] . ['pɛrɛz] , ['pʌblɪk] ['beɪkəri] , ['sɔnərə] [taʊn] , [lɔːs] ['ændʒəlɪs] .
Y . Y . Perez , Public Bakery , Sonora Town , Los Angeles .
是 . 是 . 佩雷斯 , 民众 面包店 , 索诺拉 镇 , 洛杉矶 洛杉矶 .

YY Perez，公共面包店，索诺拉镇，洛杉矶。

[ðeɪ] [rɪ'fjuːz] [tuː; tə] [meɪk] [ðem; ðəm] ['eni] ['ʌðər] [wei] [ænd; ənd] [teɪk] [ðə; ði] [seɪm] ['pleʒər] [ɪn] ['meɪkɪŋ] [ə; eɪ] ['pɜːrfɪktli] [θɪn] [ænd; ənd] [raʊnd] [tɔːr'tiːə] [ðæt] [pʌfs] [ʌp] ['naɪsli] [waɪl] ['kʊkɪŋ] ,
They refuse to make them any other way and take the same pleasure in making a perfectly thin and round tortilla that puffs up nicely while cooking ,
他们 拒绝 到 制作 他们 任何 其他 方式 和 拿 这 相同的 乐趣 在 制作 一个 完美 薄的 和 圆形的 玉米饼 那 泡芙 向上 很好 尽管 烹饪 ,

他们坚持用这种方法制作，并乐于做出又薄又圆、在烹饪过程中能完美膨胀的玉米饼。

[æz; əz][juː; jʊ]
as you
作为 你

就像你

[ænd; ənd][aɪ][duː][ɪn] ['traɪɪŋ] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] ['bjuːtɪf(ə)l] [loʊf][lʌv; əv] [bred] .
and I do in trying to make a beautiful loaf of bread .
和 我 做 在 尝试 到 制作 一个 美丽的 面包 的 面包 .

而我，在努力做出漂亮的面包的过程中，也确实做到了。

['truːli][ðə; ði] [hɑːrt] [ʌv; əv] ['wɪmɪn] [ɑːr; ər][ðə; ði] [seɪm] [ðə; ði][wɜːrld]['oʊvər] .
Truly the heart of women are the same the world over .
真的 这 心 的 女性 是 这 相同的 这 世界 超过 .

全世界女性的内心其实都是一样的。

[diːp] [daʊn] , [noʊ] ['mætər] [wʌt] [ðə; ði] [ɪn'vaɪrənmənt] , [ðə; ði][dɪ'zaɪər][ɪz]['ɔːlweɪz][ðer; ðər] , [tuː; tə] [biː; bi] " [loʊf] ['givəz] . " { - }
Deep down , no matter what the environment , the desire is always there , to be " loaf givers . " { 43 }
深的 向下 , 不 事情 什么 这 环境 , 这 欲望 是 总是 那里 , 到 是 " 面包 捐赠者 . " { - }

无论身处何种环境，内心深处始终存在着"施舍者"的愿望。{43}

[tɔːr'tiːəz]
Tortillas
玉米饼

玉米饼

['mɑːdərn] [wei] [tuː; tə] [prɪ'per] [kɔːrn][fɔːr; fər] [tɔːr'tiːə] [ænd; ənd][tə'mɑːli; tə'mɑːleɪ]
Modern Way to Prepare Corn for Tortilla and Tamales
现代的 方式 到 准备 玉米 为了 玉米饼 和 玉米粉蒸肉

现代玉米饼和玉米粉蒸肉的玉米制作方法

[pʊt] [wʌn] ['gælən] [ʌv; əv] [ʃeld] [kɔːrn] [ɪn] [ɪ'nʌf] ['wɔːtər] [tuː; tə] ['kʌvər] ;

Put	**one**	**gallon**	**of**	**shelled**	**corn**	**in**	**enough**	**water**	**to**	**cover**	**;**
放	一	加仑	的	带壳	玉米	在	足够的	水	到	覆盖	;

将一加仑去壳玉米放入足够的水中，水量要没过玉米粒；

[dɪ'zɑːlv] [wʌn] - [hæf] [kʌp] [laɪm] [ɪn] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['wɔːtər] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] ['kʌvər] ; [bɔɪl] [ˌfɪf'tiːn] [ɔːr] ['twenti] ['mɪnɪts] ;

dissolve	**one**	**-**	**half**	**cup**	**lime**	**in**	**a**	**little**	**water**	**and**	**add**	**to**	**cover**	**;**	**boil**	**fifteen**	**or**	**twenty**	**minutes**	**;**
溶解	一	-	一半	杯子	酸橙	在	一个	小的	水	和	添加	到	覆盖	;	熬	十五	或者	二十	分钟	;

将半杯青柠溶于少量水中，加入锅中盖上锅盖；煮十五到二十分钟；

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm] ['faɪər] , [pɔːr] [ɔːf] [fɜːrst] ['wɔːtər] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [freʃ] [koʊld] ['wɔːtər] ;

remove	**from**	**fire**	**,**	**pour**	**off**	**first**	**water**	**and**	**add**	**fresh**	**cold**	**water**	**;**
消除	从	火	,	倒	离开	第一的	水	和	添加	新鲜的	寒冷的	水	;

从火上移开，倒掉原来的水，再加入新鲜的冷水；

[rʌb] [wɪð; wɪθ] [hænd] [tuː; tə] [rɪ'muːv] [hʌsk] .

rub	**with**	**hand**	**to**	**remove**	**husk**	**.**
擦	和	手	到	消除	外壳	.

用手搓掉外壳。

[rɪns] [ɪn] [ə'nʌðər] ['wɔːtər] [ænd; ənd] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] ['redi] [tuː; tə] [graɪnd] .

Rinse	**in**	**another**	**water**	**and**	**it**	**is**	**ready**	**to**	**grind**	**.**
冲洗	在	其他	水	和	它	是	准备好	到	研磨	.

用另一盆水冲洗一下，就可以研磨了。

[dəunt] [wɑːʃ] [tuː] [mʌtʃ] [ɔːr] [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [nɑːt] [biː; bi] ['pæsti; 'peɪsti] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [meɪk] [tɔːr'tiːə] .

Don't	**wash**	**too**	**much**	**or**	**it**	**will**	**not**	**be**	**pasty**	**enough**	**to**	**make**	**tortilla**	**.**
不	洗	也	很多	或者	它	将要	不是	是	糊状物	足够的	到	制作	玉米饼	.

不要洗太多，否则面团不够粘稠，做不出玉米饼。

[tɔːr'tiːəz] [noʊ] . [ˌtuː'tuː]

Tortillas	**No**	**.**	**2**
玉米饼	不	.	2

2号玉米饼

[ə'nʌðər] [wei] [ænd; ənd] [laɪkt] [best] [baɪ] [sʌm; səm] ['piːp(ə)l] :

Another	**way**	**and**	**liked**	**best**	**by**	**some**	**people**	**:**
其他	方式	和	喜欢	最好的	经过	一些	人们	:

另一种方法，也是部分人最喜欢的方法：

[ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] [ðə; ði] [kɔːrn] [doʊ] (['mɑːsə]) ['raʊndɪŋ] ['teɪblspuːn] [ʌv; əv] [lɑːrd] [tuː; tə] [fɔːr] [kʌps] [doʊ] , ['lɪt(ə)l] [sɔːlt] .

Add	**to**	**the**	**corn**	**dough**	**(**	**masa**	**)**	**rounding**	**tablespoon**	**of**	**lard**	**to**	**four**	**cups**	**dough**	**,**	**little**	**salt**	**.**
添加	到	这	玉米	面团	(	玛萨	)	四舍五入	汤匙	的	猪油	到	四	杯子	面团	,	小的	盐	.

在玉米面团（masa）中加入一汤匙猪油，加入四杯面团，少许盐。

[tɔːr'tiːəz] [noʊ] . [θriː]

Tortillas	**No**	**.**	**3**
玉米饼	不	.	3

3号玉米饼

[stɪl] [ə'nʌðər] [wei] : [kɔːrn] [miːl] [ænd; ənd] [kɔːrs] ['flaʊər] [hæf] [ænd; ənd] [hæf] [wet] [tuː; tə] [stɪf] [doʊ] ,

Still	**another**	**way**	**:**	**Corn**	**meal**	**and**	**coarse**	**flour**	**half**	**and**	**half**	**wet**	**to**	**stiff**	**dough**	**,**
仍然	其他	方式	:	玉米	一顿饭	和	粗	面粉	一半	和	一半	湿的	到	僵硬的	面团	,

还有一种方法：将玉米粉和粗面粉各一半加水揉成硬面团，

[sɔ:lt][ænd; ənd][lɑ:rd] . { - }
salt **and** **lard** **.** **{** **44** **}**
盐 和 猪油 . { - }

盐和猪油。{44}

[tɔ:r'ti:əz] [noʊ] . [fɔ:r]
Tortillas **No** **.** **4**
玉米饼 不 . 4

4号玉米饼

[bʌt; bət][ðə; ði][best][tu:; tə][maɪ] [teɪst] [ɪz][ðə; ði]['hɑ:mɪni][ɔ:r][kɔ:rn] [graʊnd] ['ɪntu:][ə; eɪ] [smu:ð] [peɪst] ,
But **the** **best** **to** **my** **taste** **is** **the** **hominy** **or** **corn** **ground** **into** **a** **smooth** **paste** **,**
但 这 最好的 到 我的 品尝 是 这 玉米粥 或者 玉米 地面 进入 一个 光滑的 粘贴 ,

但我个人最喜欢的还是磨成细腻糊状的玉米粒。

[θri:] [kʌps][kɔ:rn] , [wʌn][ʌv; əv]['flaʊər] , [tu:] ['teɪbəlˌspu:nz] [meltid][lɑ:rd] , ['ti:spu:n] [sɔ:lt] , [kʊk] [ɑ:n]
three **cups** **corn** **,** **one** **of** **flour** **,** **two** **tablespoons** **melted** **lard** **,** **teaspoon** **salt** **,** **cook** **on**
三 杯子 玉米 , 一 的 面粉 , 二 汤匙 融化 猪油 , 茶匙 盐 , 厨师 在
[ʌn'gri:st] ['aɪərn] ,
ungreased **iron** **,**
未涂油的 铁 ,

三杯玉米粒，一杯面粉，两汤匙融化的猪油，一茶匙盐，在未涂油的铁板上烹煮。

[hæv; həv] ['redi] [ɪ'nʌf] [hɑ:t]['sɔ:ltɪd][lɑ:rd][tu:; tə][dɪp] [tɔ:r'ti:ə] [ɪn][dʒʌst] [bɪ'fɔ:r] [ju:; jʊ][ˌeɪ di: 'di:] ['fɪlɪŋ]
have **ready** **enough** **hot** **salted** **lard** **to** **dip** **tortilla** **in** **just** **before** **you** **add** **filling**
有 准备好 足够的 热的 咸的 猪油 到 蘸 玉米饼 在 只是 前 你 添加 填充
[tu:; tə] [meɪk] [ˌentʃi'lɑ:dəz] .
to **make** **Enchiladas** **.**
到 制作 墨西哥辣酱玉米饼 .

准备足够的热咸猪油，在加入馅料制作墨西哥辣酱玉米饼之前，将玉米饼蘸上猪油。

[wen] ['flaʊər][ɪz][ju:st] , [doʊ] [meɪ][bi:; bi] [roʊld] [aʊt][ɑ:n][ə; eɪ] [bɔ:rd] ,
When **flour** **is** **used** **,** **dough** **may** **be** **rolled** **out** **on** **a** **board** **,**
什么时候 面粉 是 用过的 , 面团 可能 是 滚动 出去 在 一个 木板 ,

使用面粉时，可以将面团擀开放在案板上。

[ə; eɪ] [smɔ:l] [paɪ][tɪn] [pleɪst] [ɑ:n][ænd; ənd][kʌt] [raʊnd] [ðə; ði] [edʒ] [tu:; tə][fɔ:rm] [keɪk] ;
a **small** **pie** **tin** **placed** **on** **and** **cut** **round** **the** **edge** **to** **form** **cake** **;**
一个 小的 馅饼 锡 放置 在 和 切 圆形的 这 边缘 到 形式 蛋糕 ;

将一个小馅饼模具放在蛋糕上，沿着边缘切出蛋糕形状；

[lɪft] [ʌp] [wɪð; wɪθ] ['pænkeɪk] ['tɜ:rnər] .
lift **up** **with** **pancake** **turner** **.**
举起 向上 和 饼子 车工 .

用煎饼铲将其翻起。

[haʊ] [tu:; tə] [ʃeɪp] [tɔ:r'ti:əz]
How **to** **Shape** **Tortillas**
如何 到 形状 玉米饼

如何制作玉米饼

[teɪk] [pi:s] [ʌv; əv] [doʊ] [saɪz][ʌv; əv] ['bɪskɪt] [ænd; ənd] [pres] [wɪð; wɪθ][hænd]['ɪntu:] [keɪk] [saɪz][ʌv; əv]
Take **piece** **of** **dough** **size** **of** **biscuit** **and** **press** **with** **hand** **into** **cake** **size** **of**
拿 片 的 面团 尺寸 的 饼干 和 按 和 手 进入 蛋糕 尺寸 的
[smɔ:l] [paɪ] [pleɪt] ,
small **pie** **plate** **,**
小的 馅饼 盘子 ,

取一块饼干大小的面团，用手按压成小馅饼盘大小的蛋糕状。

[toʊst] [ɑ:n][tɑ:p][ʌv; əv] [stoʊv] ['mɑ:dərətli] [wɔ:rm] .
toast **on** **top** **of** **stove** **moderately** **warm** **.**
吐司 在 顶部 的 火炉 中等程度 温暖的 .

烤面包放在炉子上，温热即可。

[duː][nɑːt] [brɑʊn] . { - }
Do not brown . { 45 }
做 不是 棕色的 . { - }

不要烤焦。{45}

[ə; eɪ] [pleɪt] [ʌv; əv] [tɔːr'tiːə]
A PLATE OF TORTILLA
一个 盘子 的 玉米饼

一盘玉米饼

['tɑːkoʊ]
TACO
塔可饼

塔可饼

[meɪd] [baɪ] ['pʊtɪŋ] [tʃɑːpt] [kʊkt] [biːf] [ænd; ənd] ['tʃɪli] [sɔːs] [ɪn] [tɔːr'tiːə] [meɪd] [ʌv; əv] [miːl]
Made by putting chopped cooked beef and chile sauce in tortilla made of meal
制成 经过 推杆 切碎 煮熟 牛肉 和 智利 酱 在 玉米饼 制成 的 一顿饭
[ænd; ənd]['flaʊər] ;
and flour ;
和 面粉 ;

将切碎的熟牛肉和辣椒酱放入用玉米粉和面粉制成的玉米饼中制成；

['foʊldɪd] , ['ɛdʒəz, 'ɛdʒɪz] [siːld] [tə'geðər] [wɪð; wɪθ] [eg] ; [fraɪd] [ɪn] [diːp] [fæt] , ['tʃɪli] [sɔːs] [sɜːrvd]
folded , edges sealed together with egg ; fried in deep fat , chile sauce served
折叠 , 边缘 密封 一起 和 蛋 ; 油煎 在 深的 胖的 , 智利 酱 服务
['oʊvər][ˌaɪ 'tiː] . { - } { - }
over it . { 46 } { 47 }
超过 它 . { - } { - }

对折，边缘用鸡蛋封口；油炸，淋上辣椒酱。{46}{47}

['ɪndiən] ['wʊmən] ['beɪkɪŋ] [bred] { - } { - }
INDIAN WOMAN BAKING BREAD { 48 } { 49 }
印度 女士 烘烤 面包 { - } { - }

印度妇女烤面包{48}{49}

[ə; eɪ] ['pʌblɪk] ['beɪkəri] [ɪn] ['meksɪkoʊ]
A PUBLIC BAKERY IN MEXICO
一个 民众 面包店 在 墨西哥

墨西哥的一家公共面包店

['wɪmɪn] ['meɪkɪŋ] [tɔːr'tiːə] { - } { - } { - } { - } { - }
Women Making Tortilla { 50 } { 51 } { 52 } { 53 } { 54 }
女性 制作 玉米饼 { - } { - } { - } { - } { - }

妇女制作玉米饼{5051525354}

[ˌentʃi'lɑːdəz] { - }
ENCHILADAS { 55 }
墨西哥辣酱玉米饼 { - }

墨西哥辣酱玉米饼{55}

[ˌentʃi'lɑːdəz]
Enchiladas
墨西哥辣酱玉米饼

墨西哥辣酱玉米饼

[ˌentʃi'lɑːdəz] , [noʊ] . [wʌn] (['veri] [faɪn])
Enchiladas , No . 1 (Very fine)
墨西哥辣酱玉米饼 , 不 . 1 (非常 美好的)

墨西哥辣酱玉米卷饼，1号（极佳）

[meɪk] [tɔːrˈtiːə] .
Make **Tortilla** **.**
制作 玉米饼 .

制作玉米饼。

[tʃɑːp] [wʌn] [kʌp] [ˈʌnjənz] [ˈveri] [faɪn] , [slaɪs] [ænd; ənd] [tʃɑːp] [wʌn] - [hæf] [kʌp] [ˈɑːlɪvz] , [kʊk] [ɪn] [ˈlɪt(ə)l] [lɑːrd]
Chop **one** **cup** **onions** **very** **fine** **,** **slice** **and** **chop** **one** **-** **half** **cup** **olives** **,** **cook** **in** **little** **lard**
劈 一 杯子 洋葱 非常 美好的 , 片 和 劈 一 - 一半 杯子 橄榄 , 厨师 在 小的 猪油
;
;
;

将一杯洋葱切成细末，将半杯橄榄切片切碎，用少量猪油烹煮；

[hæv; həv] [kʌp] [ˈgreɪtɪd] [tʃiːz] [ˈredi] , [dɪp] [tɔːrˈtiːə] [ɪn] [hɑːt] [ˈsɔːltɪd] [lɑːrd] , [dɪp] [ɪn] [ˈtʃɪli] [sɔːs] [noʊ] .
have **cup** **grated** **cheese** **ready** **,** **dip** **tortilla** **in** **hot** **salted** **lard** **,** **dip** **in** **chile** **sauce** **No** **.**
有 杯子 磨碎的 奶酪 准备好 , 蘸 玉米饼 在 热的 咸的 猪油 , 蘸 在 智利 酱 不 .
[wʌn] ,
1 **,**
1 ,

准备一杯磨碎的奶酪，将玉米饼蘸上热的咸猪油，再蘸上1号辣椒酱，

[spred] [wɪð; wɪθ] [ˈgreɪtɪd] [tʃiːz] , [pʊt] [ɪn] [ˈsentər] [ˈteblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [kʊkt] [ˈʌnjənz] , [ˈteɪblspuːn]
spread **with** **grated** **cheese** **,** **put** **in** **center** **tablespoonful** **of** **cooked** **onions** **,** **tablespoon**
传播 和 磨碎的 奶酪 , 放 在 中心 一汤匙 的 煮熟 洋葱 , 汤匙
[tʃɑːpt] [hɑːrd] - [bɔɪld] [egz] ,
chopped **hard** **-** **boiled** **eggs** **,**
切碎 难的 - 煮沸 鸡蛋 ,

抹上磨碎的奶酪，中间放上一汤匙煮熟的洋葱，一汤匙切碎的煮鸡蛋，

[tuː] [ˈteɪbəlˌspuːnz] [tʃɑːpt] [ˈtʃɪkɪn] , [sɪks] [ˈsiːdləs] [ˈreɪzɪnz] [soʊkt] [ɪn] [ˈklærət] , [ˈlev(ə)l] [ˈteɪblspuːn]
two **tablespoons** **chopped** **chicken** **,** **six** **seedless** **raisins** **soaked** **in** **claret** **,** **level** **tablespoon**
二 汤匙 切碎 鸡 , 六 无籽 葡萄干 浸泡过 在 红酒 , 等级 汤匙
[tʃɑːpt] [ˈɑːlɪvz] ,
chopped **olives** **,**
切碎 橄榄 ,

两汤匙切碎的鸡肉，六颗用红酒浸泡过的无籽葡萄干，一平汤匙切碎的橄榄，

[ə; eɪ] [ˈsprɪŋk(ə)l] [ʌv; əv] [tʃiːz] [ænd; ənd] [fɔːrθ] [kʌp]
a **sprinkle** **of** **cheese** **and** **fourth** **cup**
一个 撒 的 奶酪 和 第四 杯子

撒上一些奶酪，再加一杯

[ˈtʃɪli] [sɔːs] [noʊ] . [wʌn] , [foʊld] [bəuθ] [saɪdz] , [wʌn] [ˈoʊvər] [ðə; ðɪ] [ˈʌðər] ,
Chile **Sauce** **No** **.** **1** **,** **fold** **both** **sides** **,** **one** **over** **the** **other** **,**
智利 酱 不 . 1 , 折叠 两个都 侧面 , 一 超过 这 其他 ,

辣椒酱1号，将两侧折叠起来，一侧盖住另一侧，

[pɔːr] [ˈtʃɪli] [sɔːs] [noʊ] . [faɪv] [ˈoʊvər] [ɔːl] ,
pour **Chile** **Sauce** **No** **.** **5** **over** **all** **,**
倒 智利 酱 不 . 5 超过 全部 ,

将所有食材淋上5号辣椒酱。

[pʊt] [ˈteɪblspuːn] [kʊkt] [ˈʌnjən] [ɑːn] [ˈsentər] [ʌv; əv] [tɑːp] [ʌv; əv] [iːtʃ] [ænd; ənd] [ˈsevrəl] [lɑːrdʒ] [ˈpiːsɪz]
put **tablespoon** **cooked** **onion** **on** **center** **of** **top** **of** **each** **and** **several** **large** **pieces**
放 汤匙 煮熟 洋葱 在 中心 的 顶部 的 每个 和 一些 大的 件
[ʌv; əv] [tʃiːz] [ænd; ənd] [θriː] [hoʊl] [ˈɑːlɪvz] .
of **cheese** **and** **three** **whole** **olives** **.**
的 奶酪 和 三 所有的 橄榄 .

在每个顶部中央放上一汤匙煮熟的洋葱，再放上几大块奶酪和三颗完整的橄榄。

[pleɪs] [ɪn][hɑːt]['ʌv(ə)n] [tɪl] [tʃiːz] [ɪz][meltid] , [sɜːrv] ['veri] [hɑːt] .

Place	in	hot	oven	till	cheese	is	melted	,	serve	very	hot	.
地方	在	热的	烤箱	直到	奶酪	是	融化	,	服务	非常	热的	.

放入预热好的烤箱，烤至奶酪融化，趁热食用。

[ˌentʃi'lɑːdəz] [noʊ] . [ˌtuː'tuː]

Enchiladas	No	.	2
墨西哥辣酱玉米饼	不	.	2

2号墨西哥辣酱玉米卷饼

[juːz] [griːn] ['tʃɪli] [sɔːs] [fɔːr; fər] [ˌentʃi'lɑːdəz] [noʊ] . [ˌtuː'tuː] , [ænd; ənd] ['fɪlɪŋ] [ʌv; əv] [biːf] [ɔːr] [viːl] ,

Use	green	chile	sauce	for	Enchiladas	No	.	2	,	and	filling	of	beef	or	veal	,
使用	绿色的	智利	酱	为了	墨西哥辣酱玉米饼	不	.	2	,	和	填充	的	牛肉	或者	小牛肉	,

第二道墨西哥辣酱玉米饼卷要用青辣椒酱，馅料用牛肉或小牛肉。

[wɪð; wɪθ]['ʌnjən][ɔːr] ['kɔdld] [ɔːr] [poʊtʃt] [eg] [ɑːn][tɑːp] ['sprɪŋkld] [wɪð; wɪθ]['greɪtɪd] [tʃiːz] ,

with	onion	or	coddled	or	poached	egg	on	top	sprinkled	with	grated	cheese	,
和	洋葱	或者	娇惯	或者	偷猎	蛋	在	顶部	撒上	和	磨碎的	奶酪	,

上面放上洋葱、溏心蛋或水煮蛋，再撒上磨碎的奶酪。

['spuːnfʊl] [red] ['tʃɪli] [sɔːs] [drɑːpt] [ɪn][spɑːts][fɔːr; fər]['kʌlər] , [hiːt] [tɪl] [tʃiːz] [melts] . { - } { -

spoonful	red	chile	sauce	dropped	in	spots	for	color	,	heat	till	cheese	melts	.	{	56	}	{	57
一勺	红色的	智利	酱	掉落	在	地点	为了	颜色	,	热	直到	奶酪	融化	.	{	-	}	{	-

} { - } { - }

}	{	58	}	{	59	}
}	{	-	}	{	-	}

舀几勺红辣椒酱点缀在奶酪上，加热至奶酪融化。{56}{57}{58}{59}

['tʃɪli] [pʌlp] [ænd; ənd] ['sɔːsɪz] [fɔːr; fər][ɔːl] ['resəpɪz]

Chile	Pulp	and	Sauces	for	all	Recipes
智利	纸浆	和	酱汁	为了	全部	食谱

辣椒果肉和酱汁适用于所有食谱

['tʃɪli] ['pepərz] [ɑːr; ər][ðə; ði] [beɪs] [ʌv; əv][ɔːl]['meksɪkən][ænd; ənd] ['spænɪʃ] ['dɪʃɪz] ,

Chile	peppers	are	the	base	of	all	Mexican	and	Spanish	dishes	,
智利	辣椒	是	这	根据	的	全部	墨西哥	和	西班牙语	菜肴	,

辣椒是所有墨西哥和西班牙菜肴的基础。

[ænd; ənd][aɪ][hæv; həv]['sɪmplɪfaɪd][ðə; ði] ['veriəs] ['resəpɪz][baɪ] ['meɪkɪŋ] [ə; eɪ][lɪst][ʌv; əv] ['dɪfrənt] [weɪz]

and	I	have	simplified	the	various	recipes	by	making	a	list	of	different	ways
和	我	有	简化	这	各种各样的	食谱	经过	制作	一个	列表	的	不同的	方式

[tuː; tə] [meɪk] [ðə; ði] ['pepər] [pʌlps] [ænd; ənd] ['sɔːsɪz] .

to	make	the	pepper	pulps	and	sauces	.
到	制作	这	胡椒	纸浆	和	酱汁	.

我简化了各种食谱，列出了制作辣椒果肉和酱汁的不同方法。

[pliːz] [noʊt] [ðæt] [ðeɪ] [ɑːr; ər] ['nʌmbərd] [ænd; ənd] [neɪmd] , [rɪ'fɜːrd] [tuː; tə][baɪ] ['nʌmbər] [ænd; ənd]

Please	note	that	they	are	numbered	and	named	,	referred	to	by	number	and
请	笔记	那	他们	是	编号	和	命名	,	指	到	经过	数字	和

[neɪm] [ɪn][ðə; ði]['resəpɪz] .

name	in	the	recipes	.
姓名	在	这	食谱	.

请注意，它们都已编号并命名，在食谱中会用编号和名称指代。

[ə'rɪdʒən(ə)l] [weɪ] [tuː; tə] [prɪ'per] ['tʃɪli] [fɔːr; fər] [sɔːs] [ɪz][tuː; tə] [rɪ'muːv] [siːd] [ænd; ənd] [toʊst] [ɑːn] [koʊl]

Original	way	to	prepare	chile	for	sauce	is	to	remove	seed	and	toast	on	coals
原来的	方式	到	准备	智利	为了	酱	是	到	消除	种子	和	吐司	在	煤炭

,

,

,

制作辣椒酱的传统方法是去除辣椒籽，然后在炭火上烘烤。

[tɑːp][ʌv; əv] [stoʊv] [ɔːr][ɪn]['ʌv(ə)n] , [tɪl] [ðeɪ] [pʌf] [ænd; ənd] [lʊk] ['tendər] ;

top	of	stove	or	in	oven	,	till	they	puff	and	look	tender	;
顶部	的	火炉	或者	在	烤箱	,	直到	他们	噗	和	看	投标	;

在炉灶上或烤箱中烤至膨胀且变软；

[ænd; ənd] [mæʃ] [θruː] [sɪv] [ɔːr]['kɑːləndər] ; [ˌeɪ diː 'diː]['wɔːtər][ɔːr][tə'meɪtoʊz][fɔːr; fər] [raɪt]

and	mash	through	sieve	or	colander	;	add	water	or	tomatoes	for	right
和	捣碎	通过	筛	或者	滤器	;	添加	水	或者	西红柿	为了	正确的

[kən'sɪstənsi] ; ['skɔːldɪŋ] [ɪz][ðə; ði] ['kwɪkɪst] .

consistency	;	scalding	is	the	quickest	.
一致性	;	烫	是	这	最快	.

然后用筛子或滤网捣碎；加水或西红柿调整稠度；用热水烫一下最快。

[noʊ] . [wʌn] , [red] ['tʃɪli] [sɔːs] , [fɔːr; fər] [ˌentʃi'lɑːdəz] [ɔːr][tə'mɑːli; tə'mɑːleɪ] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .

No	.	1	,	Red	Chile	Sauce	,	for	Enchiladas	or	Tamales	,	etc	.
不	.	1	,	红色的	智利	酱	,	为了	墨西哥辣酱玉米饼或者		玉米粉蒸肉	,	ETC	.

1号红辣椒酱，用于墨西哥辣酱玉米卷饼或墨西哥粽子等。

[splɪt] [red] ['tʃɪli] ['pepər] , [rɪ'muːv] [ɔːl] [siːdz] [ænd; ənd] [veɪnz] , [soʊk] ['sevrəl] ['aʊərz][ɪn]['wɔːtər] ,

Split	red	chile	pepper	,	remove	all	seeds	and	veins	,	soak	several	hours	in	water	,
分裂	红色的	智利	胡椒	,	消除	全部	种子	和	静脉	,	浸泡	一些	小时	在	水	,

将红辣椒切开，去除所有籽和筋，浸泡在水中数小时，

[pɔːr] [ɔːf] , [pɔːr] [ɑːn] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] , [pɔːr] [ɔːf][ænd; ənd] [rɪ'piːt] [ə'gen] ,

pour	off	,	pour	on	boiling	water	,	pour	off	and	repeat	again	,
倒	离开	,	倒	在	沸腾	水	,	倒	离开	和	重复	再次	,

倒掉水，倒入沸水，倒掉水，重复此步骤。

[ðə; ði][læst]['wɔːtər][dʒʌst] [ɪ'nʌf] [tuː; tə]['kʌvər] ['pepərz] [wen] [prest] [daʊn] .

the	last	water	just	enough	to	cover	peppers	when	pressed	down	.
这	最后的	水	只是	足够的	到	覆盖	辣椒	什么时候	按下	向下	.

最后加入适量的水，刚好能盖住辣椒，轻轻按压即可。

[mæʃ] [ɪn] [ðɪs] ['wɔːtər][ænd; ənd] [pres] [θruː] [sɪv] , [melt][wʌn] - [hæf][kʌp] [pjʊr] [lɑːrd] ,

Mash	in	this	water	and	press	through	sieve	,	melt	one	-	half	cup	pure	lard	,
捣碎	在	这	水	和	按	通过	筛	,	熔化	一	-	一半	杯子	纯的	猪油	,

将食材捣碎，加入适量水，用筛子过滤，融化半杯纯猪油，

[ˌeɪ diː 'diː] ['hiːpɪŋ] ['teɪblspuːn] ['flaʊər] , [braʊn] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː] [θriː] [kʌps] [ʌv; əv] ['tʃɪli] [pʌlp] , [sɔːlt]

add	heaping	tablespoon	flour	,	brown	and	add	three	cups	of	chile	pulp	,	salt
添加	堆积	汤匙	面粉	,	棕色的	和	添加	三	杯子	的	智利	纸浆	,	盐

[tuː; tə] [teɪst] ,

to	taste	,
到	品尝	,

加入一大勺面粉，炒至棕色，加入三杯辣椒果肉，加盐调味。

[kʊk] ['veri] ['sloʊli] [hæf]['aʊər] . { - }

cook	very	slowly	half	hour	.	{	60	}
厨师	非常	缓慢地	一半	小时	.	{	-	}

慢火煮半小时。{60}

[noʊ] . [ˌtuː'tuː] , [griːn] ['tʃɪli] [sɔːs] [fɔːr; fər] [ˌentʃi'lɑːdəz] [ɔːr][tə'mɑːli; tə'mɑːleɪ] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .

No	.	2	,	Green	Chile	Sauce	for	Enchiladas	or	Tamales	,	etc	.
不	.	2	,	绿色的	智利	酱	为了	墨西哥辣酱玉米饼或者		玉米粉蒸肉	,	ETC	.

2号，青辣椒酱，用于墨西哥卷饼或玉米粉蒸肉等。

[splɪt] , [rɪ'muːv] [siːdz] [ænd; ənd] [veɪnz] [frʌm; frəm] [griːn] ['tʃaɪlz, 'tʃɪliːz][ænd; ənd] [bɔɪl] [ɪn]['lɪt(ə)l][hɑːt]

Split	,	remove	seeds	and	veins	from	green	chiles	and	boil	in	little	hot
分裂	,	消除	种子	和	静脉	从	绿色的	辣椒	和	熬	在	小的	热的

['wɔːtər] [tɪl] ['tendər] ;

water	till	tender	;
水	直到	投标	;

将青辣椒切开，去除籽和筋，放入少量热水中煮至软烂；

[mæʃ] , [pres] [θruː] [sɪv] , [melt] [wʌn] - [fɔːrθ] [kʌp] [lɑːrd] , [ˌeɪ diː ˈdiː] [tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['flaʊər] ,
mash , press through sieve , melt one - fourth cup lard , add two tablespoons flour ,
捣碎 , 按 通过 筛 , 熔化 一 - 第四 杯子 猪油 , 添加 二 汤匙 面粉 ,
['tiːspuːn] [sɔːlt] ,
teaspoon salt ,
茶匙 盐 ,

捣碎，过筛，融化四分之一杯猪油，加入两汤匙面粉，一茶匙盐，

[braʊn] [dʒʌst][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] , [ˌeɪ diː ˈdiː] [θriː] [kʌps] [griːn] [pʌlp] , [kʊk] ['sloʊli] [hæf] ['aʊər] .
brown just a little , add three cups green pulp , cook slowly half hour .
棕色的 只是 一个 小的 , 添加 三 杯子 绿色的 纸浆 , 厨师 缓慢地 一半 小时 .

稍微煎至棕色，加入三杯绿色果肉，慢煮半小时。

[prɪˈperd] ['spænɪʃ] [sɔːs]
Prepared Spanish Sauce
准备 西班牙语 酱

西班牙酱汁

[teɪk] ['iːkwəl][pɑːrts] [red] [ænd; ənd] [griːn] ['tʃɪli] ['pepərz] , [seɪm] [əˈmaʊnt] [griːn] [ænd; ənd] [red] [swiːt]
Take equal parts red and green chile peppers , same amount green and red sweet
拿 平等的 部分 红色的 和 绿色的 智利 辣椒 , 相同的 数量 绿色的 和 红色的 甜的
['pepərz] ,
peppers ,
辣椒 ,

取等量的红辣椒和绿辣椒，等量的青椒和红椒，

[splɪt] , [rɪˈmuːv] [siːd] [frʌm; frəm][ɔːl] , [soʊk][ɪn]['wɔːtər] , [dreɪn] , [ˌeɪ diː ˈdiː] [ɪˈnʌf] ['wɔːtər][tuː; tə] ['berli]
split , remove seed from all , soak in water , drain , add enough water to barely
分裂 , 消除 种子 从 全部 , 浸泡 在 水 , 流走 , 添加 足够的 水 到 仅仅
['kʌvər] ,
cover ,
覆盖 ,

剖开，去除种子，浸泡在水中，沥干水分，加水至刚好没过表面。

[bɔɪl] ['tendər] , [mæʃ] [ɪn]['wɔːtər] , [pres] [θruː] [sɪv] , [hiːt] [hæf] [kʌp] ['ɑːlɪv] [ɔɪl] ,
boil tender , mash in water , press through sieve , heat half cup olive oil ,
熬 投标 , 捣碎 在 水 , 按 通过 筛 , 热 一半 杯子 橄榄 油 ,

将食材煮至软烂，用水捣碎，用筛子压成泥，加热半杯橄榄油，

[fraɪ][ɪn][ˌaɪ ˈtiː][wʌn] - [hæf] [kʌp] ['ʌnjən] , [wʌn] - [hæf] ['pɑːrsli] , [θriː] ['gɑːrlɪk] ['bʌtnz] , ['teɪblspuːn]
fry in it one - half cup onion , one - half parsley , three garlic buttons , tablespoon
炒 在 它 一 - 一半 杯子 洋葱 , 一 - 一半 香菜 , 三 蒜 按钮 , 汤匙
[ɑːrɛgɑːnoʊ] ,
aregano ,
阿雷加诺 ,

用锅炒半杯洋葱、半杯欧芹、三瓣蒜、一汤匙牛至，

[tuː] [kʌps] [rɔː] [təˈmeɪtoʊz] , [sɪks] [kloʊvz] , [tuː] [kʌps] [ʌv; əv][ðə; ði] ['pepər] [pʌlp] , [sɔːlt][tuː; tə] [teɪst] ,
two cups raw tomatoes , six cloves , two cups of the pepper pulp , salt to taste ,
二 杯子 生的 西红柿 , 六 丁香 , 二 杯子 的 这 胡椒 纸浆 , 盐 到 品尝 ,

两杯生番茄，六瓣蒜，两杯辣椒果肉，适量盐，

[kʊk] , [streɪn] , [meɪ] [hiːt] [ænd; ənd]['bɑːt(ə)l]['lɑːrdʒər] ['kwɑːntətiz] , ['veri] [faɪn] . { - } { - } { - }
cook , strain , may heat and bottle larger quantities , very fine . { 61 } { 62 } { 63 }
厨师 , 拉紧 , 可能 热 和 瓶子 更大的 数量 , 非常 美好的 . { - } { - } { - }

烹煮、过滤，可加热后装瓶，成品非常精细。{61}{62}{63}

['pɪkəlz] [ænd; ənd] ['reliʃiz]
Pickles and Relishes
泡菜 和 调味品

泡菜和调味品

['spænɪʃ] ['pɪkl]
Spanish **Pickle**
西班牙语 泡菜

西班牙泡菜

[hiːt] [kwɔːrt]['æp(ə)l] ['vɪnɪgər] , [ˌeɪ diː 'diː] ['teɪblspuːn] [sɔːlt] , ['twenti] [kloʊvz] , [tuː] ['teɪbəlˌspuːnz]
Heat **quart** **apple** **vinegar** **,** **add** **tablespoon** **salt** **,** **twenty** **cloves** **,** **two** **tablespoons**
热 夸脱 苹果 醋 , 添加 汤匙 盐 , 二十 丁香 , 二 汤匙
[ɑːrɛgɑːnoʊ] , [tuː] [ʌv; əv] - ,
aregano **,** **two** **of** **cominos** **,**
阿雷加诺 , 二 的 - ,

将一夸脱苹果醋加热，加入一汤匙盐、二十瓣丁香、两汤匙牛至、两汤匙玉米粒，

[bɔɪl] [faɪv] ['mɪnɪts] , [let] [kuːl] , [pɔːr] ['oʊvər] [smɔːl] [red] [ænd; ənd] [griːn] ['tʃaɪlz, 'tʃɪliːz] ,
boil **five** **minutes** **,** **let** **cool** **,** **pour** **over** **small** **red** **and** **green** **chiles** **,**
熬 五 分钟 , 让 凉爽的 , 倒 超过 小的 红色的 和 绿色的 辣椒 ,

煮沸五分钟，放凉，淋在红绿小辣椒上。

[waɪld] - ([waɪld][təˈmeɪtoʊz]) [ænd; ənd][pʊt] [ʌp][ɪn]['dʒɑːrz] .
wild **tamatillos** **(** **wild** **tomatoes** **)** **and** **put** **up** **in** **jars** **.**
荒野 - (荒野 西红柿) 和 放 向上 在 罐子 .

将野生番茄（野生番茄）装罐保存。

[griːn] ['tʃɪli] ['relɪʃ] , [noʊ] . [wʌn]
Green **Chile** **Relish** **,** **No** **.** **1**
绿色的 智利 尽情享用 , 不 . 1

青椒酱，1号

[rɪ'muːv] [siːd] [ænd; ənd] [veɪnz] [frʌm; frəm] [twelv] [lɑːrdʒ] [griːn] ['tʃaɪlz, 'tʃɪliːz] ,
Remove **seed** **and** **veins** **from** **twelve** **large** **green** **chiles** **,**
消除 种子 和 静脉 从 十二 大的 绿色的 辣椒 ,

去除十二个大青辣椒的籽和筋，

[soʊk]['oʊvər] [naɪt] [ɪn]['wɔːtər][wɪð; wɪθ]['lɪt(ə)l][sɔːlt][ɪn][ˌaɪ 'tiː] , [tʃɑːp] [ænd; ənd] ['meʒər] [wʌn][kwɔːrt]
soak **over** **night** **in** **water** **with** **little** **salt** **in** **it** **,** **chop** **and** **measure** **one** **quart**
浸泡 超过 夜晚 在 水 和 小的 盐 在 它 , 劈 和 措施 一 夸脱
[griːn] [təˈmeɪtoʊz] ,
green **tomatoes** **,**
绿色的 西红柿 ,

将一夸脱青番茄在加少量盐的水中浸泡过夜，切碎并称量。

[tʃɑːp] ['tʃaɪlz, 'tʃɪliːz] , [wʌn] [kʌp] ['kjuːkʌmbər] , [wʌn]['gɑːrlɪk]['bʌt(ə)n] , [kʊk] [ˌɔːltə'geðər] [ʌn'tɪl] [ə; eɪ] [pʌlp] ,
chop **chiles** **,** **one** **cup** **cucumber** **,** **1** **garlic** **button** **,** **cook** **altogether** **until** **a** **pulp** **,**
劈 辣椒 , 一 杯子 黄瓜 , 1 蒜 按钮 , 厨师 共 直到 一个 纸浆 ,

将辣椒切碎，加入一杯黄瓜和一瓣蒜，一起煮至成泥状。

[pres] [θruː] [sɪv] , [ˌeɪ diː 'diː][wʌn] - [hæf] [kʌp] ['leмən] [ɔːr] [laɪm] [dʒuːs] , ['teɪblspuːn] [sɔːlt] .
press **through** **sieve** **,** **add** **one** **-** **half** **cup** **lemon** **or** **lime** **juice** **,** **tablespoon** **salt** **.**
按 通过 筛 , 添加 一 - 一半 杯子 柠檬 或者 酸橙 汁 , 汤匙 盐 .

将果肉过筛，加入半杯柠檬汁或青柠汁，一汤匙盐。

[faɪn] ['oʊvər][koʊld] [miːts] , [fɪʃ] , ['ɔɪstər] , [egz] , [krəu'kets] , [roʊst] [pɔːrk] , [mɪks][wɪð; wɪθ]['æp(ə)l]
Fine **over** **cold** **meats** **,** **fish** **,** **oysters** **,** **eggs** **,** **croquettes** **,** **roast** **pork** **,** **mix** **with** **apple**
美好的 超过 寒冷的 肉类 , 鱼 , 牡蛎 , 鸡蛋 , 炸丸子 , 烤 猪肉 , 混合 和 苹果
[sɔːs] ;
sauce **;**
酱 ;

适合淋在冷肉、鱼、牡蛎、鸡蛋、炸丸子、烤猪肉上，或与苹果酱混合食用；

[sɜːrv] [ɑːn] [fraɪd] ['æp(ə)l] ['frɪtərz] .
serve **on** **fried** **apple** **fritters** **.**
服务 在 油煎 苹果 油炸饼 .

佐以炸苹果饼。

[red] ['tʃɪli] ['relɪʃ] , [noʊ] . [ˌtuː'tuː]
Red Chile Relish , No . 2
红色的 智利 尽情享用 , 不 . 2

红辣椒酱，2号

[meɪk] [seɪm] [æz; əz] [griːn] , ['sʌbstɪtuːt] [raɪp] [tə'meɪtoʊz] [ænd; ənd] [red] ['tʃaɪlz, 'tʃɪliːz] .
Make same as green , substitute ripe tomatoes and red chiles .
制作 相同的 作为 绿色的 , 代替 成熟 西红柿 和 红色的 辣椒 .

做法与绿色部分相同，只是将成熟的西红柿和红辣椒替换成绿色部分。

[juː; jʊ] [meɪ] ['bɑːt(ə)l] , [siːl] ['taɪtli] [iːtʃ] [sɔːs] ; [wɪl] [kiːp] [ɪn'defɪnətli] . { - } { - }
You may bottle , seal tightly each sauce ; will keep indefinitely . { 64 } { 65 }
你 可能 瓶子 , 海豹 紧紧 每个 酱 ; 将要 保持 无限期 . { - } { - }

您可以将每种酱汁装瓶并密封；可无限期保存。{64}{65}

['tʃɪli] [kɑːn] ['kɑːrn]
Chile Con Carne
智利 康 肉

辣椒肉酱

['meksɪkən] [red] [hɑːt] ['tʃɪli] [kɑːn] ['kɑːrn]
Mexican Red Hot Chile Con Carne
墨西哥 红色的 热的 智利 康 肉

墨西哥红辣椒肉酱

[tuː; tə] [iːtʃ] [kʌp] [ʌv; əv] [rɔː] [ɔːr] [kʊkt] , [tʃɑːpt] [ɔːr] [graʊnd] [biːf] , [wʌn] - [hæf] [kʌp] [lɑːrd] [ɔːr] ['suːɪt]
To each cup of raw or cooked , chopped or ground beef , one - half cup lard or suet
到 每个 杯子 的 生的 或者 煮熟 , 切碎 或者 地面 牛肉 , 一 - 一半 杯子 猪油 或者 羊脂
,
,
,

每杯生的或熟的、切碎的或绞碎的牛肉，配半杯猪油或牛油，

[ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] [kʌp] [pʌlp] [ʌv; əv] [red] ['tʃɪli] ['pepər] , [tuː] [kʌps] [biːf] [stɑːk] , [sɔːlt] ,
add one cup pulp of red chile pepper , two cups beef stock , salt ,
添加 一 杯子 纸浆 的 红色的 智利 胡椒 , 二 杯子 牛肉 库存 , 盐 ,

加入一杯红辣椒果肉、两杯牛肉汤、盐，

[kʊk] [ʌn'tɪl] [ə; eɪ] [θɪk] [sɔːs] [ɪz] [fɔːrmd] , [sɜːrv] [wɪð; wɪθ] ['friːhəulz] .
cook until a thick sauce is formed , serve with frijoles .
厨师 直到 一个 厚的 酱 是 形成 , 服务 和 豆子 .

煮至酱汁浓稠，配豆子食用。

['tʃɪkɪn] ['dʒɪblɪt] ['tʃɪli]
Chicken Giblet Chile
鸡 鸡杂 智利

鸡杂辣椒

[kʊk] ['tʃɪkɪn] [dʒɪbləts] ['lɪvɝz] [ænd; ənd] ['hɑːrts] ['tendər] [ɪn] [smɔːl] [ə'maʊnt] ['wɔːtər] ;
Cook chicken jiblets livers and hearts tender in small amount water ;
厨师 鸡 内脏 肝脏 和 心 投标 在 小的 数量 水 ;

将鸡杂、鸡肝和鸡心用少量水煮至软烂；

[tʃɑːp] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] ['iːkwəl] [ə'maʊnt] ['tʃɪli] [sɔːs] [noʊ] . [wʌn] [ɔːr] [ˌtuː'tuː] , [sɔːlt] [tuː; tə] [teɪst] ,
chop and add equal amount chile sauce No . 1 or 2 , salt to taste ,
劈 和 添加 平等的 数量 智利 酱 不 . 1 或者 2 , 盐 到 品尝 ,

切碎等量的1号或2号辣椒酱，加盐调味。

[sɜːrv] [ɑːn] ['spænɪʃ] [raɪs] [pʊt] [ɪn] [dɪʃ] , ['sprɪŋk(ə)l] [wɪð; wɪθ] [pɑːrməzən] [tʃiːz] [ɔːr] ['meksɪkən] ['greɪtɪd]
serve **on** **Spanish** **rice** **put** **in** **dish** **,** **sprinkle** **with** **parmasan** **cheese** **or** **Mexican** **grated**
服务 在 西班牙语 米 放 在 盘子 , 撒 和 帕尔马干酪 奶酪 或者 墨西哥 磨碎的
[tʃiːz] .
cheese **.**
奶酪 .

将米饭盛入盘中，淋上帕玛森奶酪或墨西哥碎奶酪即可。

['tʃɪli] [kɑːn] ['kɑːrn] ([maɪld])
Chile **Con** **Carne** **(** **Mild** **)**
智利 康 肉 (温和的)

辣椒肉酱（微辣）

[tuː] [kʌps] [kʊkt] [tʃɑːpt] [biːf] , [wʌn] - [hæf] [kʌp] [griːn] ['tʃɪli] [pʌlp] , [wʌn] - [hæf] [kʌp] ['suːɪt] ,
Two **cups** **cooked** **chopped** **beef** **,** **one** **-** **half** **cup** **green** **chile** **pulp** **,** **one** **-** **half** **cup** **suet** **,**
二 杯子 煮熟 切碎 牛肉 , 一 - 一半 杯子 绿色的 智利 纸浆 , 一 - 一半 杯子 羊脂 ,

两杯煮熟的碎牛肉，半杯青辣椒果肉，半杯牛油，

['teɪblspuːn] [lɑːrd] , [wʌn] [kʌp] [tə'meɪtoʊz] , [wʌn] ['bʌt(ə)n] ['gɑːrlɪk] , [wʌn] - [hæf] [kʌp] [tʃɑːpt] ['ʌnjən] .
tablespoon **lard** **,** **one** **cup** **tomatoes** **,** **one** **button** **garlic** **,** **one** **-** **half** **cup** **chopped** **onion** **.**
汤匙 猪油 , 一 杯子 西红柿 , 一 按钮 蒜 , 一 - 一半 杯子 切碎 洋葱 .

一汤匙猪油，一杯西红柿，一瓣大蒜，半杯切碎的洋葱。

[kʊk] [ʌn'tɪl] [θɪk] , [sɜːrv] [wɪð; wɪθ] ['friːhəulz] . { - }
Cook **until** **thick** **,** **serve** **with** **frijoles** **.** **{** **66** **}**
厨师 直到 厚的 , 服务 和 豆子 . { - }

煮至浓稠，与豆泥一起食用。{66}

['tʃɪli] [kɑːn] ['kɑːrn]
Chile **Con** **Carne**
智利 康 肉

辣椒肉酱

[wʌn] - [hæf] [kʌp] [tʃɑːpt] [sɔːlt] [pɔːrk] , [wʌn] - [hæf] [kʌp] ['suːɪt] , [ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] - [hæf] [kʌp] [tʃɑːpt]
One **-** **half** **cup** **chopped** **salt** **pork** **,** **one** **-** **half** **cup** **suet** **,** **add** **one** **-** **half** **cup** **chopped**
一 - 一半 杯子 切碎 盐 猪肉 , 一 - 一半 杯子 羊脂 , 添加 一 - 一半 杯子 切碎
['ʌnjən] ,
onion **,**
洋葱 ,

半杯切碎的咸猪肉，半杯牛油，加入半杯切碎的洋葱，

[wʌn] ['tiːspuːn] [ɑːrɛgɑːnoʊ] , [wʌn] - [hæf] ['tiːspuːn] ['sæfrən] , [fraɪ] [ɔːl] [tə'geðər] ; [ˌeɪ diː 'diː] [tuː] [kʌps]
one **teaspoon** **aregano** **,** **one** **-** **half** **teaspoon** **safron** **,** **fry** **all** **together** **;** **add** **two** **cups**
一 茶匙 阿雷加诺 , 一 - 一半 茶匙 藏红花 , 炒 全部 一起 ; 添加 二 杯子
[kʊkt] [graʊnd] [biːf] ,
cooked **ground** **beef** **,**
煮熟 地面 牛肉 ,

一茶匙牛至，半茶匙藏红花，一起翻炒；加入两杯煮熟的牛肉末，

[tuː] [kʌps] ['friːhəulz] , [tuː] [kʌps] [red] ['tʃɪli] [pʌlp] ,
two **cups** **frijoles** **,** **two** **cups** **red** **chile** **pulp** **,**
二 杯子 豆子 , 二 杯子 红色的 智利 纸浆 ,

两杯豆子，两杯红辣椒果肉，

[wʌn] [kʌp] ['wɔːtər] [ɔːr] [θriː] [kʌps] ['wɔːtər] [ænd; ənd] [fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] ['tʃɪli] ['paʊdər] ,
one **cup** **water** **or** **three** **cups** **water** **and** **four** **tablespoons** **chile** **powder** **,**
一 杯子 水 或者 三 杯子 水 和 四 汤匙 智利 粉末 ,

一杯水或三杯水加四汤匙辣椒粉，

[sɔːlt] [tuː; tə] [teɪst] [ænd; ənd] [kʊk] ['fɔːrti] ['mɪnɪts] .
salt **to** **taste** **and** **cook** **forty** **minutes** **.**
盐 到 品尝 和 厨师 四十 分钟 .

加盐调味，煮四十分钟。

['tʃɪkɪn]	['tʃɪli]
Chicken	**Chile**
鸡	智利

鸡肉辣椒

[bɔɪl]	[ə; eɪ]	[fæt]	['tʃɪkɪn]	[ɪn]	[smɔːl]	[ə'maʊnt]	['wɔːtər]	[wɪð; wɪθ]	['gɑːrlɪk]	['bʌt(ə)n]	,	[ɔːr]	[slaɪs]	[ʌv; əv]	['ʌnjən]
Boil	**a**	**fat**	**chicken**	**in**	**small**	**amount**	**water**	**with**	**garlic**	**button**	**,**	**or**	**slice**	**of**	**onion**
熬	一个	胖的	鸡	在	小的	数量	水	和	蒜	按钮	,	或者	片	的	洋葱

[tuː; tə]	['fleɪvər]	.
to	**flavor**	**.**
到	味道	.

将一只肥鸡放入少量水中，加入蒜瓣或一片洋葱调味煮熟。

[wen]	['tendər]	[tʃɑːp]	[ðə; ði]	[miːt]	[ɪn]	[smɔːl]	['piːsɪz]	,
When	**tender**	**chop**	**the**	**meat**	**in**	**small**	**pieces**	**,**
什么时候	投标	劈	这	肉	在	小的	件	,

肉软烂后切成小块，

[hiːt]	[sʌm; səm]	[ʌv; əv]	[ðə; ði]	['tʃɪkɪn]	[fæt]	[skɪmd]	[frʌm; frəm]	[ðə; ði]	['lɪkər]	[ænd; ənd]	[kʌt]	[frʌm; frəm]
heat	**some**	**of**	**the**	**chicken**	**fat**	**skimmed**	**from**	**the**	**liquor**	**and**	**cut**	**from**
热	一些	的	这	鸡	胖的	脱脂	从	这	酒	和	切	从

['tʃɪkɪn]	,
chicken	**,**
鸡	,

将从鸡汤中撇出的鸡油和切下来的鸡油加热，

[ˌeɪ diː 'diː]	['flaʊər]	,	[bɪt]	[ʌv; əv]	['ʌnjən]	,	[ˌeɪ diː 'diː]	[wʌn]	[kʌp]	[griːn]	['tʃɪli]	[pʌlp]	,
add	**flour**	**,**	**bit**	**of**	**onion**	**,**	**add**	**one**	**cup**	**green**	**chile**	**pulp**	**,**
添加	面粉	,	少量	的	洋葱	,	添加	一	杯子	绿色的	智利	纸浆	,

加入面粉、少许洋葱、一杯青辣椒果肉，

[tuː]	[kʌps]	[ʌv; əv]	['wɔːtər]	['tʃɪkɪn]	[wʌz; wəz]	[bɔɪld]	[ɪn]	,	[sɔːlt]	;	[ˌeɪ diː 'diː]	[tʃɑːpt]	['tʃɪkɪn]	,	[stuː]	[fjuː]
two	**cups**	**of**	**water**	**chicken**	**was**	**boiled**	**in**	**,**	**salt**	**;**	**add**	**chopped**	**chicken**	**,**	**stew**	**few**
二	杯子	的	水	鸡	曾是	煮沸	在	,	盐	;	添加	切碎	鸡	,	炖	很少

['mɪnɪts]	,
minutes	**,**
分钟	,

将鸡肉放入两杯水中煮沸，加盐；加入切好的鸡肉，炖几分钟。

[sɜːrv]	[ɑːn]	['spænɪʃ]	[raɪs]	.
serve	**on**	**Spanish**	**rice**	**.**
服务	在	西班牙语	米	.

配西班牙米饭食用。

['tʃɪli]	[kɑːn]	['kɑːrn]
Chile	**Con**	**Carne**
智利	康	肉

辣椒肉酱

[kʊk]	[biːf]	,	[viːl]	[ɔːr]	['tʃɪkɪn]	[wɪð; wɪθ]	['pɑːrsli]	,	['kærəts]	,	['seləri]	,	['ʌnjənz]	,	[beɪ]	[liːf]	.
Cook	**beef**	**,**	**veal**	**or**	**chicken**	**with**	**parsley**	**,**	**carrots**	**,**	**celery**	**,**	**onions**	**,**	**bay**	**leaf**	**.**
厨师	牛肉	,	小牛肉	或者	鸡	和	香菜	,	胡萝卜	,	芹菜	,	洋葱	,	湾	叶子	.

将牛肉、小牛肉或鸡肉与欧芹、胡萝卜、芹菜、洋葱、月桂叶一起烹制。

[let]	[ˌaɪ 'tiː]	[kʊk]	['veri]	['sloʊli]	[ʌn'tɪl]	['tendər]	,	[ðen]	[kʌt]	[miːt]	['ɪntuː]	[smɔːl]	['piːsɪz]	,	[streɪn]	[ðə; ði]	[dʒuːs]
Let	**it**	**cook**	**very**	**slowly**	**until**	**tender**	**,**	**then**	**cut**	**meat**	**into**	**small**	**pieces**	**,**	**strain**	**the**	**juice**
让	它	厨师	非常	缓慢地	直到	投标	,	然后	切	肉	进入	小的	件	,	拉紧	这	汁

,

,

,

用小火慢炖至肉质软烂，然后将肉切成小块，滤出汤汁。

[ˌeɪ diː ˈdiː][tuː; tə] ['evri] [paɪnt][wʌn] - [hæf][kʌp] ['tʃɪli] [pʌlp][ænd; ənd][wʌn][kʌp][ʌv; əv] [kʊkt] [ænd; ənd]

add	to	every	pint	one	-	half	cup	chile	pulp	and	one	cup	of	cooked	and
添加	到	每一个	品脱	一	-	一半	杯子	智利	纸浆	和	一	杯子	的	煮熟	和

[mæʃt] [ˈfriːhəulz] ,

mashed	frijoles	,
捣碎	豆子	,

每品脱牛奶中加入半杯辣椒果肉和一杯煮熟捣碎的豆子。

[ˌeɪ diː ˈdiː] ['teɪblspuːn] ['bʌtər] [ɔːr][lɑːrd] , [ðen] [miːt] , [ænd; ənd] [ɪf] [tuː] [hɑːt][ˌeɪ diː ˈdiː][kʌp] [tə'meɪtoʊz] ,

add	tablespoon	butter	or	lard	,	then	meat	,	and	if	too	hot	add	cup	tomatoes	,
添加	汤匙	黄油	或者	猪油	,	然后	肉	,	和	如果	也	热的	添加	杯子	西红柿	,

加入一汤匙黄油或猪油，然后加入肉，如果太烫，再加入一杯西红柿。

[kʊk] [fjuː] ['mɪnɪts] [lɔːŋgər] . { - } { - }

cook	few	minutes	longer	.	{	67	}	{	68	}
厨师	很少	分钟	更长	.	{	-	}	{	-	}

再煮几分钟。{67}{68}

[tə'mɑːli; tə'mɑːleɪ]

Tamales
玉米粉蒸肉

玉米粉蒸肉

[tʃɑːp] [wʌn] [paʊnd] [ʌv; əv] [biːf] , [pɔːrk][ɔːr] ['tʃɪkɪn] ,

Chop	one	pound	of	beef	,	pork	or	chicken	,
劈	一	磅	的	牛肉	,	猪肉	或者	鸡	,

将一磅牛肉、猪肉或鸡肉切碎，

[ˌeɪ diː ˈdiː][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [tʃɑːpt] ['tæloʊ] [ɔːr][wʌn] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv][lɑːrd][ænd; ənd][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][sɔːlt] ;

add	a	little	chopped	tallow	or	one	tablespoonful	of	lard	and	a	little	salt	;
添加	一个	小的	切碎	脂	或者	一	一汤匙	的	猪油	和	一个	小的	盐	;

加入少许切碎的牛油或一汤匙猪油和少许盐；

[fraɪ][ɪn][ə; eɪ][pæn][ʌn'tɪl] ['tendər] ; [tʃɑːp] [ə'gen] ['veri] [faɪn] ; [rɪ'tɜːrn][tuː; tə][pæn] ;

fry	in	a	pan	until	tender	;	chop	again	very	fine	;	return	to	pan	;
炒	在	一个	平底锅	直到	投标	;	劈	再次	非常	美好的	;	返回	到	平底锅	;

用平底锅煎至软烂；再切成细末；放回锅中；

[ˌeɪ diː ˈdiː][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][wɔːrm]['wɔːtər][ænd; ənd] [pʌlp] [ʌv; əv] [tuː] [red] ['tʃaɪlz, 'tʃɪliːz] ; [stɜːr][ænd; ənd][fraɪ] [fjuː]

add	a	little	warm	water	and	pulp	of	two	red	chiles	;	stir	and	fry	few
添加	一个	小的	温暖的	水	和	纸浆	的	二	红色的	辣椒	;	搅拌	和	炒	很少

['mɪnɪts] .

minutes	.
分钟	.

加入少许温水和两个红辣椒的果肉；翻炒几分钟。

[ˌeɪ diː ˈdiː][tuː; tə][wʌn][kwɔːrt][ʌv; əv] ['kɔːrnmiːl] [tuː] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv][sɔːlt] , [tuː] ['teɪbl,spuːnfʊl]

Add	to	one	quart	of	cornmeal	two	tablespoonfuls	of	salt	,	two	tablespoonfuls
添加	到	一	夸脱	的	玉米粉	二	汤匙	的	盐	,	二	汤匙

[ʌv; əv][lɑːrd] ,

of	lard	,
的	猪油	,

在一夸脱玉米粉中加入两汤匙盐、两汤匙猪油，

[ænd; ənd] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər][tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [θɪk] [doʊ] .

and	boiling	water	to	make	a	thick	dough	.
和	沸腾	水	到	制作	一个	厚的	面团	.

用沸水揉成浓稠的面团。

[kʌt] [ɔːf] [ə'baʊt][wʌn] [ɪntʃ] [ʌv; əv][kɔːrn] [hʌsk] [stɔːk] ['ɛndz][ænd; ənd][soʊk][ɪn][hɑːt]['wɔːtər][ten] ['mɪnɪts] ;

Cut	off	about	one	inch	of	corn	husk	stalk	ends	and	soak	in	hot	water	ten	minutes	;
切	离开	关于	一	英寸	的	玉米	外壳	茎	结束	和	浸泡	在	热的	水	十	分钟	;

切掉玉米皮茎秆末端约一英寸，浸泡在热水中十分钟；

[draɪ][ænd; ənd][rʌb]['oʊvər][wɪð; wɪθ][hɑːt][lɑːrd] .
dry **and** **rub** **over** **with** **hot** **lard** **.**
干燥 和 擦 超过 和 热的 猪油 .

擦干后，涂上热猪油。

[pʊt][ə; eɪ]['leɪər][ʌv; əv] [doʊ] [ɑːn][ðə; ðɪ][hʌsk][ə'baʊt] [fɔːr] [ɪntʃɪz] [lɔːŋ] ,
Put **a** **layer** **of** **dough** **on** **the** **husk** **about** **four** **inches** **long** **,**
放 一个 层 的 面团 在 这 外壳 关于 四 英寸 长的 ,

在玉米皮上铺一层约四英寸长的面团，

[wʌn][ænd; ənd][wʌn] - [hæf] [ɪntʃɪz] [waɪd][ænd; ənd][wʌn] - [fɔːrθ] [ɪntʃ] [θɪk] ;
one **and** **one** **-** **half** **inches** **wide** **and** **one** **-** **fourth** **inch** **thick** **;**
一 和 一 - 一半 英寸 宽的 和 一 - 第四 英寸 厚的 ;

宽一英寸半，厚四分之一英寸；

[ə'lɔːŋ] [ðə; ðɪ]['sentər] [spred] [tuː] ['tiːspuːn,fʊl] [ʌv; əv][ðə; ðɪ] [prɪ'perd] [miːt] ;
along **the** **center** **spread** **two** **teaspoonfuls** **of** **the** **prepared** **meat** **;**
沿着 这 中心 传播 二 茶匙 的 这 准备 肉 ;

在中间铺上两茶匙准备好的肉；

[roʊl][ænd; ənd][foʊld][ðə; ðɪ] [smɔːl] [end][ʌv; əv][ðə; ðɪ] [hʌsk] ;
roll **and** **fold** **the** **small** **end** **of** **the** **husk** **;**
卷 和 折叠 这 小的 结尾 的 这 外壳 ;

将谷壳的细端卷起并折叠；

[pleɪs] [ðem; ðəm]['foʊldɪd][end] [daʊn] [ɪn][ə; eɪ]['streɪnər]['oʊvər][hɑːt]['wɔːtər] .
place **them** **folded** **end** **down** **in** **a** **strainer** **over** **hot** **water** **.**
地方 他们 折叠 结尾 向下 在 一个 滤网 超过 热的 水 .

将它们折叠的一端朝下放在热水上的滤网中。

['kʌvər] [ænd; ənd] [stiːm] ['sevrəl] ['aʊərz] .
Cover **and** **steam** **several** **hours** **.**
覆盖 和 蒸汽 一些 小时 .

盖上盖子蒸几个小时。

[sɜːrv] [hɑːt] . { - }
Serve **hot** **.** **{** **69** **}**
服务 热的 . { - }

趁热食用。{69}

[tə'mɑːli; tə'mɑːleɪ]
Tamales
玉米粉蒸肉

玉米粉蒸肉

['tʃɪkɪn] [tə'mɑːli; tə'mɑːleɪ]
Chicken **Tamales**
鸡 玉米粉蒸肉

鸡肉玉米粉蒸肉

[soʊk] [sʌm; səm] [trɪmd] [kɔːrn] [hʌsk] ([bɔːt] [ɪn]['meksɪkən] ['stɔrz]) [fɔːr; fər] ['sevrəl] ['aʊərz] [ɪn][koʊld]
Soak **some** **trimmed** **corn** **husk** **(** **bought** **in** **Mexican** **stores** **)** **for** **several** **hours** **in** **cold**
浸泡 一些 修剪过的 玉米 外壳 (买 在 墨西哥 商店) 为了 一些 小时 在 寒冷的
['wɔːtər] ,
water **,**
水 ,

将一些修剪过的玉米皮（在墨西哥商店购买）浸泡在冷水中几个小时，

[ðen] [bɔɪl] [ʌn'tɪl] [sɔːft] , [rɪ'muːv] ; [draɪ][ɑːn] [klɔːθ] , [ænd; ənd] [rʌb] [wɪð; wɪθ][lɑːrd] .
then **boil** **until** **soft** **,** **remove** **;** **dry** **on** **cloth** **,** **and** **rub** **with** **lard** **.**
然后 熬 直到 柔软的 , 消除 ; 干燥 在 布 , 和 擦 和 猪油 .

然后煮至软烂，取出；用布擦干，涂上猪油。

[kʌt] [ʌp] [ə; eɪ][fæt] ['tʃɪkɪn] ,
Cut up a fat chicken ,
切 向上 一个 胖的 鸡 ,

把一只肥鸡切开，

[kʊk] [ʌn'tɪl] ['veri] ['tendər] [ɪn][dʒʌst] [ɪ'nʌf] ['wɔ:tər][tu:; tə] [li:v] [ə'baʊt] [fɔ:r] [kʌps] .
cook until very tender in just enough water to leave about four cups .
厨师 直到 非常 投标 在 只是 足够的 水 到 离开 关于 四 杯子 .

用刚好够四杯水的量煮至非常软烂。

[tʃɑ:p] [ʌp] [kʊkt] ['tʃɪkɪn] ,
Chop up cooked chicken ,
劈 向上 煮熟 鸡 ,

将煮熟的鸡肉切碎，

[ˌeɪ di: 'di:][kɔ:rn] [mi:l] [ɔ:r]['mɑ:sə][tu:; tə] ['bɔɪlɪŋ] [hɑ:t] ['tʃɪkɪn] [brɔ:θ] [ʌn'tɪl][ə; eɪ] [θɪk] [doʊ] ;
add corn meal or masa to boiling hot chicken broth until a thick dough ;
添加 玉米 一顿饭 或者 玛萨 到 沸腾 热的 鸡 肉汤 直到 一个 厚的 面团 ;

将玉米粉或玉米面团加入沸腾的鸡汤中，搅拌成浓稠的面团；

[ˌeɪ di: 'di:][sɔ:lt][tu:; tə] [teɪst] , [wʌn] ['teɪblspu:n] ['tʃɪli] ['paʊdər] , [ɔ:r] ['tʃɪli] [sɔ:s] [noʊ] . [wʌn] ;
add salt to taste , one tablespoon chile powder , or chile sauce No . 1 ;
添加 盐 到 品尝 , 一 汤匙 智利 粉末 , 或者 智利 酱 不 . 1 ;

根据口味加入盐、一汤匙辣椒粉或1号辣椒酱；

[ˌeɪ di: 'di:] ['teɪblspu:n] [ʌv; əv][lɑ:rd][ænd; ənd] [ni:d] [ɔ:l] [tə'geðər] [ʌn'tɪl] [laɪt] [ænd; ənd] [smu:ð] .
add tablespoon of lard and knead all together until light and smooth .
添加 汤匙 的 猪油 和 揉 全部 一起 直到 光 和 光滑的 .

加入一汤匙猪油，揉捏至蓬松光滑。

[naʊ] [tu:; tə][ɔ:l][ðə; ði] ['tʃɪkɪn] [ˌeɪ di: 'di:] [ɪ'nʌf] ['tʃɪli] [sɔ:s] [noʊ] . [wʌn][tu:; tə][mɪks] ['θɪkli] [tə'geðər]
Now to all the chicken add enough chile sauce No . 1 to mix thickly together
现在 到 全部 这 鸡 添加 足够的 智利 酱 不 . 1 到 混合 浓密 一起
;
;
;

现在将足够的1号辣椒酱加入所有鸡肉中，搅拌均匀；

[ˌeɪ di: 'di:][ə'baʊt][wʌn] - [fɔ:rθ] [kʌp][ʌv; əv] [slaɪst] ['ɑ:lɪvz] [ænd; ənd][ə; eɪ] [fju:] [hoʊl] [wʌnz][ænd; ənd][wʌn]
add about one - fourth cup of sliced olives and a few whole ones and one
添加 关于 一 - 第四 杯子 的 切片 橄榄 和 一个 很少 所有的 一个 和 一
- [fɔ:rθ] [kʌp] ['si:dləs] ['reɪzɪnz] ,
- fourth cup seedless raisins ,
- 第四 杯子 无籽 葡萄干 ,

加入约四分之一杯切片橄榄和一些整颗橄榄，以及四分之一杯无籽葡萄干。

[ænd; ənd][ə; eɪ] [fju:] [hoʊl] [wʌnz] , [sɔ:lt][tu:; tə] [teɪst] [ænd; ənd] [kʊk] [tə'geðər] [fɔ:r; fər][faɪv] ['mɪnɪts] ;
and a few whole ones , salt to taste and cook together for five minutes ;
和 一个 很少 所有的 一个 , 盐 到 品尝 和 厨师 一起 为了 五 分钟 ;

再加几个完整的洋葱，加盐调味，一起煮五分钟；

[spred] [kɔ:rn] [doʊ] ['i:vnli] ['oʊvər] [ʃʌk] [ɔ:r] [hʌsk] [ə'baʊt][wʌn] - [eɪtθ] [ɪntʃ] [θɪk] .
spread corn dough evenly over shuck or husk about one - eighth inch thick .
传播 玉米 面团 均匀地 超过 壳 或者 外壳 关于 一 - 第八 英寸 厚的 .

将玉米面团均匀地涂抹在玉米皮或苞叶上，厚度约为八分之一英寸。

[ɪn] ['sentər] [ʌv; əv][wʌn]['lɑ:rdʒər] [hʌsk] [pleɪs] [ə; eɪ][lɑ:rdʒ] ['kɪtʃɪn] ['spu:nfʊl] [ʌv; əv] ['tʃɪkɪn] ;
In center of one larger husk place a large kitchen spoonful of chicken ;
在 中心 的 一 更大的 外壳 地方 一个 大的 厨房 一勺 的 鸡 ;

在一片较大的玉米皮中央放上一大勺鸡肉；

[spred] ['oʊvər] [ðɪs] [wʌn] ['teblspʊn,fʊl] [ʌv; əv] [doʊ] ; [pleɪs] [ə'nʌðər] [hʌsk] [spred] [wɪð; wɪθ] [doʊ] ;

spread	over	this	one	tablespoonful	of	dough	;	place	another	husk	spread	with	dough	;
传播	超过	这	一	一汤匙	的	面团	;	地方	其他	外壳	传播	和	面团	;

在上面铺上一汤匙面团；再放上一层铺有面团的玉米皮；

[kən'tɪnjuː] ['pleɪsɪŋ] [hʌsk] [ə'raʊnd] [ɑːn] [ɔːl] [saɪdz] [ʌn'tɪl] [ə'baʊt] [ten] [ɑːr; ər] [juːst] .

continue	placing	husk	around	on	all	sides	until	about	ten	are	used	.
继续	放置	外壳	大约	在	全部	侧面	直到	关于	十	是	用过的	.

继续在四周铺上谷壳，直到用完大约十个。

[taɪ] ['ɛndz] [tə'geðər] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] [strɪp] [ʌv; əv] [hʌsk] [ænd; ənd] [pleɪs] [ɑːn] [end] [ɪn] [ə; eɪ] ['kɑːləndər] ['oʊvər]

Tie	ends	together	with	a	strip	of	husk	and	place	on	end	in	a	colander	over
领带	结束	一起	和	一个	条	的	外壳	和	地方	在	结尾	在	一个	滤器	超过

['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] [fɔːr; fər] [tuː] [ɔːr] [θriː] ['aʊərz] ,

boiling	water	for	two	or	three	hours	,
沸腾	水	为了	二	或者	三	小时	,

用一根玉米皮条将两端绑在一起，然后竖着放在漏勺里，隔着沸水煮两三个小时。

[ɔːr] [pleɪs] [sʌm; səm] [kɔːrn] [hʌsk] [ɪn] ['bɑːtəm] [ʌv; əv] ['ves(ə)l] , [paɪl] [tə'mɑːli; tə'mɑːleɪ] [ɑːn] [tɑːp] ,

or	place	some	corn	husk	in	bottom	of	vessel	,	pile	tamales	on	top	,
或者	地方	一些	玉米	外壳	在	底部	的	血管	,	桩	玉米粉蒸肉	在	顶部	,

或者在容器底部铺一些玉米皮，然后把玉米粉蒸肉堆放在上面。

[pɔːr] [ɪn] [ə'baʊt] [ə; eɪ] [kwɔːrt] [ʌv; əv] ['wɔːtər] ,

pour	in	about	a	quart	of	water	,
倒	在	关于	一个	夸脱	的	水	,

倒入约一夸脱水，

[brɪŋ] [tuː; tə] [ə; eɪ] [bɔɪl] [ænd; ənd] [stiːm] ['sloʊli] [fɔːr; fər] [θriː] [ɔːr] [fɔːr] ['aʊərz] . { - }

bring	to	a	boil	and	steam	slowly	for	three	or	four	hours	.	{	70	}
带来	到	一个	熬	和	蒸汽	缓慢地	为了	三	或者	四	小时	.	{	-	}

煮沸后，小火慢蒸三到四个小时。{70}

[tə'mɑːli; tə'mɑːleɪ] [paɪ]

Tamale	Pie
玉米粉蒸肉	馅饼

玉米粉蒸肉派

[meɪk] [ə; eɪ] [krʌst] [ʌv; əv] [tuː] [kʌps] [ʌv; əv] [hɑːt] ['wɔːtər] , [wʌn] - [hæf] [kʌp] [lɑːrd] , [wʌn] ['tiːspuːn] [sɔːlt] ,

Make	a	crust	of	two	cups	of	hot	water	,	one	-	half	cup	lard	,	one	teaspoon	salt	,
制作	一个	地壳	的	二	杯子	的	热的	水	,	一	-	一半	杯子	猪油	,	一	茶匙	盐	,

用两杯热水、半杯猪油、一茶匙盐制成酥皮。

[ænd; ənd] ['kɔːrnmiːl] [tuː; tə] [meɪk] [θɪk] [doʊ] .

and	cornmeal	to	make	thick	dough	.
和	玉米粉	到	制作	厚的	面团	.

加入玉米粉揉成厚面团。

[spred] [ɑːn] ['bɑːtəm] [ænd; ənd] [saɪdz] [ʌv; əv] [paɪ] [tɪn] .

Spread	on	bottom	and	sides	of	pie	tin	.
传播	在	底部	和	侧面	的	馅饼	锡	.

涂抹在馅饼盘的底部和侧面。

[mɪks] [biːf] , [pɔːrk] ,

Mix	beef	,	pork	,
混合	牛肉	,	猪肉	,

牛肉、猪肉混合

[viːl] [ɔːr] ['tʃɪkɪn] [wɪð; wɪθ] ['plenti] [ʌv; əv]['suːɪt][fɔːr; fər] ['ʃɔːrtnɪŋ] — ['eni] [tuː] [ʌv; əv] [ə'bʌv] [miːts]

veal	or	chicken	with	plenty	of	suet	for	shortening	—	any	two	of	above	meats
小牛肉	或者	鸡	和	很多	的	羊脂	为了	缩短	—	任何	二	的	多于	肉类

[wɪl] [duː] — ['meʒər] [tuː] [kʌps] [ʌv; əv] [miːt] ,

will	do	—	measure	two	cups	of	meat	,
将要	做	—	措施	二	杯子	的	肉	,

小牛肉或鸡肉，加大量牛油作起酥油——以上两种肉都可以——量取两杯肉，

[ˌeɪ diː 'diː] [tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ʌv; əv] ['kɔːrnmiːl] , [wʌn] - [hæf] [kʌp] [ʌv; əv] ['tʃɪli] [pʌlp] , [wʌn] ['tiːspuːn] [sɔːlt]

add	two	tablespoons	of	cornmeal	,	one	-	half	cup	of	chile	pulp	,	one	teaspoon	salt
添加	二	汤匙	的	玉米粉	,	一	-	一半	杯子	的	智利	纸浆	,	一	茶匙	盐

,

,

,

加入两汤匙玉米粉、半杯辣椒果肉、一茶匙盐，

[wʌn] - [hæf] [kʌp] [miːt] [stɑːk] [ɔːr]['wɔːtər] .

one	-	half	cup	meat	stock	or	water	.
一	-	一半	杯子	肉	库存	或者	水	.

半杯肉汤或水。

[kʊk] [fɔːr; fər][ə; eɪ] [fjuː] ['mɪnɪts] , [fɪl] [paɪ] [krʌst] , [spred] [mɔːr] [doʊ] ['oʊvər][tɑːp] .

Cook	for	a	few	minutes	,	fill	pie	crust	,	spread	more	dough	over	top	.
厨师	为了	一个	很少	分钟	,	充满	馅饼	地壳	,	传播	更多的	面团	超过	顶部	.

煮几分钟，填入派皮，再在上面铺上一层面团。

[meɪk] ['lɪt(ə)l] [bɔːlz] [ðə; ði] [saɪz] [ʌv; əv] ['mɑːrblz] [set] [ə'raʊnd] [edʒ] .

Make	little	balls	the	size	of	marbles	set	around	edge	.
制作	小的	球	这	尺寸	的	弹珠	放	大约	边缘	.

制作一些弹珠大小的小球，摆放在边缘周围。

[pɔːr] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [meltid] [lɑːrd]['oʊvər][ðə; ði][tɑːp] , ['sprɪŋk(ə)l][wɪð; wɪθ] ['tʃɪli] ['paʊdər] ; [beɪk] [ə'baʊt]

Pour	a	little	melted	lard	over	the	top	,	sprinkle	with	chile	powder	;	bake	about
倒	一个	小的	融化	猪油	超过	这	顶部	,	撒	和	智利	粉末	;	烤	关于

['θɜːrti] ['mɪnɪts] .

thirty	minutes	.
三十	分钟	.

在上面淋上少许融化的猪油，撒上辣椒粉；烘烤约三十分钟。

[biːf] [tə'mɑːli; tə'mɑːleɪ]

Beef	Tamales
牛肉	玉米粉蒸肉

牛肉玉米粉蒸肉

[graʊnd] [biːf] [fraɪd] [ɪn] [lɑːrd] [ænd; ənd]['suːɪt] , [ˌeɪ diː 'diː] ['tʃɪli] [sɔːs] [noʊ] . [ˌtuː'tuː] [ænd; ənd] [kʊk] [ʌn'tɪl]

Ground	beef	fried	in	lard	and	suet	,	add	chile	sauce	No	.	2	and	cook	until
地面	牛肉	油煎	在	猪油	和	羊脂	,	添加	智利	酱	不	.	2	和	厨师	直到

[θɪk] .

thick	.
厚的	.

将碎牛肉用猪油和牛油炒熟，加入2号辣椒酱，煮至浓稠。

[prɪ'per] ['kɔːrnmiːl] [ɔːr]['mɑːsə][baɪ] ['pɔːrɪŋ] [ɑːn] ['bɔɪlɪŋ] [hɑːt]['wɔːtər] , [sɔːlt][tuː; tə] [teɪst] ,

Prepare	cornmeal	or	masa	by	pouring	on	boiling	hot	water	,	salt	to	taste	,
准备	玉米粉	或者	玛萨	经过	浇注	在	沸腾	热的	水	,	盐	到	品尝	,

将沸水倒入玉米粉中，加入适量盐，制成玉米面或玉米面团。

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn] [kʌp] [ʌv; əv][lɑːrd][tuː; tə] [fɔːr] [kʌps] [miːl] [ɔːr]['mɑːsə] ,

add	one	cup	of	lard	to	four	cups	meal	or	masa	,
添加	一	杯子	的	猪油	到	四	杯子	一顿饭	或者	玛萨	,

在四杯玉米粉或玉米面团中加入一杯猪油。

[ˌeɪ diː 'diː] [fjuː] ['ɑːlɪvz] [ænd; ənd] ['reɪzɪnz] [ɪf] [dɪ'zaɪrd] .

add	**few**	**olives**	**and**	**raisins**	**if**	**desired**	**.**
添加	很少	橄榄	和	葡萄干	如果	想要的	.

根据个人喜好，可以加入少许橄榄和葡萄干。

[prɪ'per] [æz; əz] [fɔːr; fər] ['tʃɪkɪn] [tə'mɑːli; tə'mɑːleɪ] ['resəpi] .

Prepare	**as**	**for**	**chicken**	**tamale**	**recipe**	**.**
准备	作为	为了	鸡	玉米粉蒸肉	食谱	.

按照鸡肉玉米粉蒸肉的制作方法准备。

[stiːm] .

Steam	**.**
蒸汽	.

蒸汽。

['teksəs] [tə'mɑːli; tə'mɑːleɪ] [meɪd] [æz; əz] [ə'bʌv] [wɪð; wɪθ] ['ɑːlɪvz] [ænd; ənd] ['reɪzɪnz] [left] [aʊt] [ænd; ənd]

Texas	**tamales**	**made**	**as**	**above**	**with**	**olives**	**and**	**raisins**	**left**	**out**	**and**
德克萨斯州	玉米粉蒸肉	制成	作为	多于	和	橄榄	和	葡萄干	左边	出去	和

['spuːnfʊl] [pʊt] [ɪn] [wʌn] [lɔːŋ] [ʃʌk] ,

spoonful	**put**	**in**	**one**	**long**	**shuck**	**,**
一勺	放	在	一	长的	壳	,

德州玉米粉蒸肉的做法与上述相同，只是不放橄榄和葡萄干，而是在一张长长的玉米粉蒸肉皮里放一勺。

[foʊld] ['ɛndz] ['oʊvər] [ænd; ənd] [pres] [flæt] . { - }

fold	**ends**	**over**	**and**	**press**	**flat**	**.**	**{**	**71**	**}**
折叠	结束	超过	和	按	平坦的	.	{	-	}

折叠两端并压平。{71}

[kɔːrn] [hʌsk] [ænd; ənd] [red] ['tʃɪli]

Corn	**Husk**	**and**	**Red**	**Chile**
玉米	外壳	和	红色的	智利

玉米皮和红辣椒

[ðer; ðər] [ɑːr; ər] [fɜːrmz] [ɪn] [ˌkælə'fɔːrniə] ['pʊtɪŋ] [ʌp] [ə; eɪ] ['speʃəli] [prɪ'perd] [kɔːrn] [miːl] [fɔːr; fər] [tɔːr'tiːəz]

There	**are**	**firms**	**in**	**California**	**putting**	**up**	**a**	**specially**	**prepared**	**corn**	**meal**	**for**	**tortillas**
那里	是	公司	在	加利福尼亚州	推杆	向上	一个	特别	准备	玉米	一顿饭	为了	玉米饼

.

:

.

加州有一些公司专门生产用于制作玉米饼的玉米粉。

[ðer; ðər] [ɑːr; ər] ['tʃɪli] ['paʊdəz] [ænd; ənd] [kænd] [red] [ænd; ənd] [griːn] [hɑːt] ['tʃɪli] ['pepərz] ; ['ɔːlsoʊ]

There	**are**	**chile**	**powders**	**and**	**canned**	**red**	**and**	**green**	**hot**	**chile**	**peppers**	**;**	**also**
那里	是	智利	粉末	和	罐装	红色的	和	绿色的	热的	智利	辣椒	;	还

[ðə; ði] [red] [swiːt] ['pepər] ,

the	**red**	**sweet**	**pepper**	**,**
这	红色的	甜的	胡椒	,

有辣椒粉、罐装红辣椒和青辣椒；还有红甜椒。

[kɔːld] [pə'mentoʊ] , [wɪtʃ] [meɪks] [ˌaɪ 'tiː] ['pɑːsəb(ə)l] [tuː; tə] [kʊk] ['spænɪʃ] ['dɪʃɪz] ['eniwer] . { - } {

called	**pimiento**	**,**	**which**	**makes**	**it**	**possible**	**to**	**cook**	**Spanish**	**dishes**	**anywhere**	**.**	**{**	**72**	**}**	**{**
称为	辣椒	,	哪个	制作	它	可能的	到	厨师	西班牙语	菜肴	任何地方	.	{	-	}	{

- } { - } { - }

73	**}**	**{**	**74**	**}**	**{**	**75**	**}**
-	}	{	-	}	{	-	}

这种叫做pimiento的香料，使得在任何地方都能烹饪西班牙菜肴。{72}{73}{74}{75}

[egz] [ˌespɑːn'joʊl]

Eggs	**Espanol**
鸡蛋	西班牙语

西班牙语鸡蛋

([egz] [kʊkt] ['spænɪʃ])
(Eggs Cooked Spanish)
(鸡蛋 煮熟 西班牙语)

（西班牙式煮鸡蛋）

['spænɪʃ] ['ɑːmlət] ([suˈpriːm])
Spanish Omelet (Supreme)
西班牙语 煎蛋卷 (最高)

西班牙煎蛋卷（至尊）

[ə; eɪ] [kəmˈpliːt] ['les(ə)n] — [fraɪ][ə; eɪ][strɪp][ʌv; əv]['beɪkən][fɔːr; fər] [iːtʃ] ['daɪnər] ; [rɪˈmuːv] [frʌm; frəm][fæt]
A complete lesson — Fry a strip of bacon for each diner ; remove from fat
一个 完全的 课 — 炒 一个 条 的 熏肉 为了 每个 餐馆 ; 消除 从 胖的
[ænd; ənd] [kiːp] [hɑːt] .
and keep hot .
和 保持 热的 .

完整教程——为每位用餐者煎一条培根；从油中取出并保温。

[kʊk] [ʌnˈtɪl] ['tendər] , [ɪn][ðə; ði][fæt] ,
Cook until tender , in the fat ,
厨师 直到 投标 , 在 这 胖的 ,

用油脂煮至软烂。

[wʌn] ['teɪblspuːn] [mɪnst] ['ʌnjən][ænd; ənd]['slɪvər][ʌv; əv]['gɑːrlɪk]['bʌt(ə)n] ([jʌŋ] [griːn] ['ʌnjən][ɪz][best]
one tablespoon minced onion and sliver of garlic button (young green onion is best
一 汤匙 剁碎 洋葱 和 银片 的 蒜 按钮 (年轻的 绿色的 洋葱 是 最好的
) ,
) ,
) ,

一汤匙切碎的洋葱和一小片蒜瓣（最好用嫩葱），

[wʌn] ['teɪblspuːn] [mɪnst] [griːn] [swiːt] ['pepər] , [seɪm] [ʌv; əv] [kænd] [swiːt] [red] ['pepər] (
one tablespoon minced green sweet pepper , same of canned sweet red pepper (
一 汤匙 剁碎 绿色的 甜的 胡椒 , 相同的 的 罐装 甜的 红色的 胡椒 (
[pəˈmentoʊ]) ,
pimiento) ,
辣椒) ,

一汤匙切碎的青甜椒，等量的罐装甜红椒（pimiento），

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['pɑːrsli] , [fɔːr] [slaɪst] [raɪp] ['ɑːlɪvz] , [fɔːr] ['siːdləs] ['reɪzɪnz] , [sɪks] ['mʌʃrʊmz] .
one tablespoon parsley , four sliced ripe olives , four seedless raisins , six mushrooms .
一 汤匙 香菜 , 四 切片 成熟 橄榄 , 四 无籽 葡萄干 , 六 蘑菇 .

一汤匙欧芹，四颗切片成熟橄榄，四颗无籽葡萄干，六个蘑菇。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [wen] [dʌn] , ['lev(ə)l] ['tiːspuːn] ['flaʊər] , [ðen] [ˌeɪ diː ˈdiː][wʌn][kʌp][təˈmeɪtoʊ] — [rɔː] [ɔːr]
Add when done , level teaspoon flour , then add one cup tomato — raw or
添加 什么时候 完毕 , 等级 茶匙 面粉 , 然后 添加 一 杯子 番茄 — 生的 或者
[kænd] ;
canned ;
罐装 ;

完成后加入一平勺面粉，然后加入一杯番茄——生的或罐装的都可以；

[kʊk] [fjuː] ['mɪnɪts] , [sɔːlt][tuː; tə] [teɪst] , [ˌeɪ diː ˈdiː][wʌn] ['tiːspuːn] ['tʃɪli] ['paʊdər] [ɔːr] [tuː] ['teɪbəlˌspuːnz]
cook few minutes , salt to taste , add one teaspoon chile powder or two tablespoons
厨师 很少 分钟 , 盐 到 品尝 , 添加 一 茶匙 智利 粉末 或者 二 汤匙
[red] ['tʃɪli] [sɔːs] .
red chile sauce .
红色的 智利 酱 .

煮几分钟，加盐调味，加入一茶匙辣椒粉或两汤匙红辣椒酱。

[juːz][ðə; ði] [ə'bʌv] [ə'maʊnt][fɔːr; fər] ['evri] [tuː] [egz] .
Use the above amount for every two eggs .
使用 这 多于 数量 为了 每一个 二 鸡蛋 .

每两个鸡蛋使用上述用量。

[kiːp] [hɑːt][ænd; ənd] [prɪ'per] [egz] [baɪ] ['breɪkɪŋ] [ɪn] ['seprət] [boʊl] [waɪts] [ænd; ənd][joʊk] ;
Keep hot and prepare eggs by breaking in separate bowl whites and yolk ;
保持 热的 和 准备 鸡蛋 经过 打破 在 分离 碗 白人 和 蛋黄 ;

保持鸡蛋温度，将蛋白和蛋黄分别打入不同的碗中；

[biːt] [joʊk][fɜːrst] ['veri] [stɪf] [tɪl] [laɪt] [ɪn]['kʌlər] ,
beat yolk first very stiff till light in color ,
打 蛋黄 第一的 非常 僵硬的 直到 光 在 颜色 ,

先将蛋黄打发至非常硬，直至颜色变浅。

[ˌeɪ diː 'diː] ['teɪblspuːn] ['wɔːtər][tuː; tə] [iːtʃ] [joʊk][ænd; ənd][wʌn] - [eɪtθ] ['tiːspuːn] [sɔːlt] .
add tablespoon water to each yolk and one - eighth teaspoon salt .
添加 汤匙 水 到 每个 蛋黄 和 一 - 第八 茶匙 盐 .

在每个蛋黄中加入一汤匙水和八分之一茶匙盐。

[biːt] [waɪts] [stɪf] , [ˌeɪ diː 'diː][smɔːl] [pɪntʃ] [kriːm] ['tɑːrtər] [waɪl] ['wɪpɪŋ] .
Beat whites stiff , add small pinch cream tartar while whipping .
打 白人 僵硬的 , 添加 小的 捏 奶油 鞑靼 尽管 鞭打 .

将蛋白打发至硬性发泡，打发过程中加入一小撮塔塔粉。

[foʊld] [θriː] - [fɔːθs] [ʌv; əv][ðə; ði] [waɪts] ['ɪntuː][ðə; ði] [joʊk] — [duː][nɑːt] [breɪk] [ʌp] [tuː] [faɪn] .
Fold three - fourths of the whites into the yolks — do not break up too fine .
折叠 三 - 第四部分 的 这 白人 进入 这 蛋黄 — 做 不是 休息 向上 也 美好的 .

将四分之三的蛋白拌入蛋黄中——不要搅得太碎。

[hæv; həv][hɑːt] ['ɑːmlət] [pæn] ['bɑːtəm] ['kʌvərd] [wel] [wɪð; wɪθ][lɑːrd][ɔːr] ['bʌtər] ; [pɔːr] [ɪn] { - }
Have hot omelet pan bottom covered well with lard or butter ; pour in { 76 }
有 热的 煎蛋卷 平底锅 底部 涵盖 出色地 和 猪油 或者 黄油 ; 倒 在 { - }

在热煎蛋锅底部涂抹厚厚一层猪油或黄油；倒入{76}

[egz] ; ['loʊər] ['faɪər][ænd; ənd] [kʊk] ['sloʊli] ,
eggs ; lower fire and cook slowly ,
鸡蛋 ; 降低 火 和 厨师 缓慢地 ,

鸡蛋；调小火慢煮。

['lɪftɪŋ] [ʌp][wɪð; wɪθ]['spætʃələ][æt; ət] ['dɪfrənt] ['pleɪsɪz][tuː; tə][let] [rɔː] [eg] [tuː; tə]['bɑːtəm] .
lifting up with spatula at different places to let raw egg to bottom .
举重 向上 和 抹刀 在 不同的 地方 到 让 生的 蛋 到 底部 .

用锅铲从不同位置轻轻挑起，让生鸡蛋沉到蛋底。

[wen] ['nɪrli] [dʌn] ,
When nearly done ,
什么时候 几乎 完毕 ,

快完成的时候，

[set] ['ʌndər] [gæs] ['brɔɪlər] [ɔːr][ɪn] ['veri] [hɑːt]['ʌv(ə)n][fɔːr; fər][ə; eɪ] [fjuː] ['mɪnɪts] [ʌn'tɪl] [sɪəd] .
set under gas broiler or in very hot oven for a few minutes until seared .
放 在下面 气体 肉鸡 或者 在 非常 热的 烤箱 为了 一个 很少 分钟 直到 烤 .

放在燃气烤架下或高温烤箱中烤几分钟，直到表面焦黄。

[rɪ'muːv] , [ænd; ənd][wɪð; wɪθ] [spuːn] , [pʊt] [prɪ'perd] ['fɪlɪŋ] [ɑːn][wʌn] - [hæf][ʌv; əv] ['ɑːmlət] , [foʊld]
Remove , and with spoon , put prepared filling on one - half of omelet , fold
消除 , 和 和 勺子 , 放 准备 填充 在 一 - 一半 的 煎蛋卷 , 折叠
['ʌðər] [hæf]['oʊvər] ,
other half over ,
其他 一半 超过 ,

取出蛋饼，用勺子将准备好的馅料放在蛋饼的一半上，然后将另一半折叠过来。

[tɜːrn] [aʊt] [ɑːn] [ə; eɪ] [hɑːt] ['plætər] .

turn	**out**	**on**	**a**	**hot**	**platter**	**.**
转动	出去	在	一个	热的	拼盘	.

把它放在热盘子上。

[pʊt] [rest] [ʌv; əv] [wɪpt] [waɪts] [ɑːn] [tɑːp] [tuː; tə] [fɔːrm] [ə; eɪ] ['sɜːrkjələr] [kraʊn] [ə'raʊnd] [edʒ] .

Put	**rest**	**of**	**whipped**	**whites**	**on**	**top**	**to**	**form**	**a**	**circular**	**crown**	**around**	**edge**	**.**
放	休息	的	鞭打	白人	在	顶部	到	形式	一个	圆	王冠	大约	边缘	.

将剩余的打发蛋白放在顶部，在边缘形成一个圆形冠状。

['sprɪŋk(ə)l] [wɪð; wɪθ] [sɔːlt] [ænd; ənd] ['bɪts] [ʌv; əv] ['bʌtər] ; [set] [bæk] [ɪn] ['ʌv(ə)n] [ænd; ənd] [braʊn] [bʌt; bət] [nɑːt] [tuː] ['diːpli] .

Sprinkle	**with**	**salt**	**and**	**bits**	**of**	**butter**	**;**	**set**	**back**	**in**	**oven**	**and**	**brown**	**but**	**not**	**too**	**deeply**	**.**
撒	和	盐	和	比特	的	黄油	;	放	后退	在	烤箱	和	棕色的	但	不是	也	深	.

撒上盐和少许黄油；放回烤箱烤至棕色，但不要烤得太深。

[rɪ'muːv] ; ['dekəreɪt] [wɪð; wɪθ] ['bɪts] [ɔːr] [strɪps] [ʌv; əv] [pə'mentoʊ] , [slaɪst] ['ɑːlɪvz] , ['pɑːrsli] , [ænd; ənd] [læst] ,

Remove	**;**	**decorate**	**with**	**bits**	**or**	**strips**	**of**	**pimiento**	**,**	**sliced**	**olives**	**,**	**parsley**	**,**	**and**	**last**	**,**
消除	;	装饰	和	比特	或者	条状物	的	辣椒	,	切片	橄榄	,	香菜	,	和	最后的	,

取出；用甜椒碎或条、橄榄片、欧芹装饰，最后，

[ðə; ði] [strɪps] [ʌv; əv] ['beɪkən] [ænd; ənd] [t'raɪæŋglz] [ʌv; əv] [toʊst] .

the	**strips**	**of**	**bacon**	**and**	**triangles**	**of**	**toast**	**.**
这	条状物	的	熏肉	和	三角形	的	吐司	.

培根条和吐司三角片。

[ə; eɪ] ['sɪmp(ə)l] [weɪ] , [nɑːt] [soʊ] ['prɪti] [ænd; ənd] ['flʌfi] , [bʌt; bət] [gʊd] ,

A	**simple**	**way**	**,**	**not**	**so**	**pretty**	**and**	**fluffy**	**,**	**but**	**good**	**,**
一个	简单的	方式	,	不是	所以	漂亮的	和	蓬松的	,	但	好的	,

一种简单的方法，虽然不太漂亮蓬松，但效果不错。

[ɪz] [tuː; tə] [mɪks] [ðə; ði] ['fɪlɪŋ] [wɪð; wɪθ] [wɪpt] [egz] ; [kʊk] , [foʊld] [ænd; ənd] [sɜːrv] [hɑːt] .

is	**to**	**mix**	**the**	**filling**	**with**	**whipped**	**eggs**	**;**	**cook**	**,**	**fold**	**and**	**serve**	**hot**	**.**
是	到	混合	这	填充	和	鞭打	鸡蛋	;	厨师	,	折叠	和	服务	热的	.

将馅料与打散的鸡蛋混合；煮熟，折叠后趁热食用。

['spænɪʃ] [stʌft] [tə'meɪtoʊ] ['ɑːmlət]

Spanish	**Stuffed**	**Tomato**	**Omelet**
西班牙语	填充	番茄	煎蛋卷

西班牙酿番茄煎蛋卷

[soʊk] [wʌn] [kʌp] [bred] [krʌmz] [ɪn] [wʌn] - [hæf] [kʌp] ['bɔɪlɪŋ] [mɪlk] , [ˌeɪ diː 'diː] ['teɪblspuːn] ['bʌtər] ,

Soak	**one**	**cup**	**bread**	**crumbs**	**in**	**one**	**-**	**half**	**cup**	**boiling**	**milk**	**,**	**add**	**tablespoon**	**butter**	**,**
浸泡	一	杯子	面包	面包屑	在	一	-	一半	杯子	沸腾	牛奶	,	添加	汤匙	黄油	,

将一杯面包屑浸泡在半杯沸牛奶中，加入一汤匙黄油，

[sɔːlt] , ['pepər] , ['tiːspuːn] ['ʌnjən] [dʒuːs] .

salt	**,**	**pepper**	**,**	**teaspoon**	**onion**	**juice**	**.**
盐	,	胡椒	,	茶匙	洋葱	汁	.

盐、胡椒粉、一茶匙洋葱汁。

[rɪ'muːv] ['sɛntɚz, 'sɛnɝz] [frʌm; frəm] [piːld] [tə'meɪtoʊz] , [stʌf] [wɪð; wɪθ] [bred] ['mɪkstʃər] , [pleɪs] [ɪn] [ə; eɪ] ['sɜːrvɪŋ] ['plætər] , [beɪk] [ʌn'tɪl] ['tendər] .

Remove	**centers**	**from**	**peeled**	**tomatoes**	**,**	**stuff**	**with**	**bread**	**mixture**	**,**	**place**	**in**	**a**	**serving**	**platter**	**,**	**bake**	**until**	**tender**	**.**
消除	中心	从	去皮	西红柿	,	东西	和	面包	混合物	,	地方	在	一个	服务	拼盘	,	烤	直到	投标	.

将去皮的番茄去蒂，填入面包馅料，放入上菜盘中，烤至变软。

[wɪp] [wʌn] [eg] [fɔːr; fər] [iːtʃ] [təˈmeɪtoʊ] [ˈseprətli] .

Whip	**one**	**egg**	**for**	**each**	**tomato**	**separately**	**.**
鞭	一	蛋	为了	每个	番茄	分别地	.

每个番茄分别配一个鸡蛋并打散。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [ˈteɪblspuːn] [ˈwɔːtər][tuː; tə] [iːtʃ] [joʊk] , [sɔːlt] , [ˈtʃɪli] [ˈpepər] , [ˈtiːspuːn] [ˈbʌtər] [fɔːr; fər] [iːtʃ]

Add	**tablespoon**	**water**	**to**	**each**	**yolk**	**,**	**salt**	**,**	**chile**	**pepper**	**,**	**teaspoon**	**butter**	**for**	**each**
添加	汤匙	水	到	每个	蛋黄	,	盐	,	智利	胡椒	,	茶匙	黄油	为了	每个

[eg] .

egg	**.**
蛋	.

每个蛋黄加入一汤匙水、盐、辣椒粉和一茶匙黄油。

[pɔːr] [əˈraʊnd] [təˈmeɪtoʊz][tuː; tə] [kʌm] [tuː; tə][tɑːp] .

Pour	**around**	**tomatoes**	**to**	**come**	**to**	**top**	**.**
倒	大约	西红柿	到	来	到	顶部	.

将液体倒在西红柿周围，使其没过西红柿。

[beɪk] [ɪn] [ˈmɑːdərət] [ˈʌv(ə)n] .

Bake	**in**	**moderate**	**oven**	**.**
烤	在	缓和	烤箱	.

用中等温度烘烤。

[sɜːrv] [hɑːt] , [ɔːr][ˈpɑːrtli] [fɪl] [təˈmeɪtoʊ][wɪð; wɪθ] [bred] [ˈmɪkstʃər] , [breɪk] [eg] [ɑːn][tɑːp] ,

Serve	**hot**	**,**	**or**	**partly**	**fill**	**tomato**	**with**	**bread**	**mixture**	**,**	**break**	**egg**	**on**	**top**	**,**
服务	热的	,	或者	部分	充满	番茄	和	面包	混合物	,	休息	蛋	在	顶部	,

趁热食用，或者将面包混合物部分填入番茄中，再在上面打入一个鸡蛋。

[ˈsprɪŋk(ə)l][wɪð; wɪθ] [tʃiːz] [ænd; ənd] [beɪk] .

sprinkle	**with**	**cheese**	**and**	**bake**	**.**
撒	和	奶酪	和	烤	.

撒上奶酪，烘烤即可。

[kʌt] [təˈmeɪtoʊz] [aʊt] [ɪn] [skwer] [tuː; tə][get] [ɔːl][ðə; ði] [eg] , [ænd; ənd] [sɜːrv] [ɑːn] [ˈletɪs] . { - }

Cut	**tomatoes**	**out**	**in**	**squares**	**to**	**get**	**all**	**the**	**egg**	**,**	**and**	**serve**	**on**	**lettuce**	**.**	**{**	**77**	**}**
切	西红柿	出去	在	正方形	到	得到	全部	这	蛋	,	和	服务	在	莴苣	.	{	-	}

将西红柿切成方块，取出所有蛋液，放在生菜上即可食用。{77}

[egz] [ɪn] [ˈtʃɪli] [ˈblæŋkits]

Eggs	**in**	**Chile**	**Blankets**
鸡蛋	在	智利	毯子

辣椒毯里的鸡蛋

[roʊl][ə; eɪ] [lɔːŋ] [piːs] [ʌv; əv] [tʃiːz] [ɪn] [strɪps] [ʌv; əv] [ˈtʃɪli] [ˈpepərz] [ˈroʊstɪd] , [piːld] [ænd; ənd]

Roll	**a**	**long**	**piece**	**of**	**cheese**	**in**	**strips**	**of**	**chile**	**peppers**	**roasted**	**,**	**peeled**	**and**
卷	一个	长的	片	的	奶酪	在	条状物	的	智利	辣椒	烤	,	去皮	和

['siːdɪd] ,

seeded	**,**
播种	,

将一长条奶酪裹上烤熟、去皮去籽的辣椒条，

[fraɪ][ɪn][hɑːt][lɑːrd][ænd; ənd] [sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [prɪˈperd] [ˈspænɪʃ] [sɔːs] [ɑːn] [toʊst] .

fry	**in**	**hot**	**lard**	**and**	**serve**	**with**	**prepared**	**Spanish**	**sauce**	**on**	**toast**	**.**
炒	在	热的	猪油	和	服务	和	准备	西班牙语	酱	在	吐司	.

用热猪油煎炸，配上准备好的西班牙酱汁，涂抹在烤面包上即可食用。

['spænɪʃ] ['sɔːsɪdʒ] ['ɑːmlət]

Spanish	**Sausage**	**Omelet**
西班牙语	香肠	煎蛋卷

西班牙香肠煎蛋卷

[mɪks]['lev(ə)l] ['teɪblspuːn] [faɪn] ['sɔːsɪdʒ] , ['teɪblspuːn] [bred] [krʌmz] [ɪn] ['teɪblspuːn] [mɪlk][fɔːr; fər]
Mix **level** **tablespoon** **fine** **sausage** **,** **tablespoon** **bread** **crumbs** **in** **tablespoon** **milk** **for**
混合 等级 汤匙 美好的 香肠 , 汤匙 面包 面包屑 在 汤匙 牛奶 为了
[iːtʃ] [eg] ,
each **egg** **,**
每个 蛋 ,

每用一个鸡蛋，将一汤匙细香肠碎、一汤匙面包屑与一汤匙牛奶混合。

[wɪp] [joʊk] [ʌv; əv][æz; əz] ['meni] [egz] [æz; əz] ['niːdɪd] , ['lɪt(ə)l] ['pɑːrsli] , [sɔːlt][ænd; ənd] ['tiːspuːn] [red]
whip **yolks** **of** **as** **many** **eggs** **as** **needed** **,** **little** **parsley** **,** **salt** **and** **teaspoon** **red**
鞭 蛋黄 的 作为 许多 鸡蛋 作为 需要 , 小的 香菜 , 盐 和 茶匙 红色的
['pepər] [pʌlp] ,
pepper **pulp** **,**
胡椒 纸浆 ,

将所需数量的蛋黄、少许欧芹、盐和一茶匙红辣椒碎搅打均匀。

[ɔːr] ['tʃɪli] ['paʊdər] ; [ˌeɪ diː 'diː] [waɪt] [ʌv; əv] [eg] [ænd; ənd] [pɔːr] ['ɪntuː][hɑːt] [griːst] [pæn] ; [kʊk] ['sloʊli]
or **chile** **powder** **;** **add** **white** **of** **egg** **and** **pour** **into** **hot** **greased** **pan** **;** **cook** **slowly**
或者 智利 粉末 ; 添加 白色的 的 蛋 和 倒 进入 热的 涂油 平底锅 ; 厨师 缓慢地
, [ʌn'tɪl] [dʌn] .
, **until** **done** **.**
, 直到 完毕 .

或者加入辣椒粉；加入蛋清，倒入热的抹油锅中；慢慢煮至熟透。

[foʊld][ænd; ənd][tɜːrn][aʊt] , ['kʌvər][wɪð; wɪθ] ['spænɪʃ] [sɔːs] .
Fold **and** **turn** **out** **,** **cover** **with** **Spanish** **sauce** **.**
折叠 和 转动 出去 , 覆盖 和 西班牙语 酱 .

对折翻面，淋上西班牙酱汁。

['gɑːrnɪʃ] [wɪð; wɪθ] ['letɪs] [ɔːr] ['pɑːrsli] .
Garnish **with** **lettuce** **or** **parsley** **.**
装饰 和 莴苣 或者 香菜 .

用生菜或欧芹装饰。

['spænɪʃ] [kriːmd] [egz]
Spanish **Creamed** **Eggs**
西班牙语 奶油 鸡蛋

西班牙奶油蛋

[bɔɪl] [egz] [hɑːrd] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] , [ʃel] , [kʌt]['leŋkθwaɪz; 'leŋθwaɪz] ; [rɪ'muːv] [joʊk] ([rɪ'zɜːrv] [wʌn]
Boil **eggs** **hard** **fifteen** **minutes** **,** **shell** **,** **cut** **lengthwise** **;** **remove** **yolk** **(** **reserve** **one**
熬 鸡蛋 难的 十五 分钟 , 壳 , 切 纵向 ; 消除 蛋黄 (预订 一
[eg]) .
egg **)** **.**
蛋) .

将鸡蛋煮熟 15 分钟，剥壳，纵向切开；取出蛋黄（留一个鸡蛋备用）。

[mæʃ] [joʊk][ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə] [iːtʃ] [ə; eɪ] ['tiːspuːn] [ʌv; əv] [θɪk] [waɪt] [sɔːs] ,
Mash **yolk** **and** **add** **to** **each** **a** **teaspoon** **of** **thick** **white** **sauce** **,**
捣碎 蛋黄 和 添加 到 每个 一个 茶匙 的 厚的 白色的 酱 ,

将蛋黄捣碎，每份加入一茶匙浓稠的白酱。

[ɔːr] [bred] [kʊkt] [smuːð] [ɪn][mɪlk] ; ['bɪts][ʌv; əv] ['bʌtər] , [pɪntʃ] [ʌv; əv][sɔːlt] , [pə'priːkə][ænd; ənd]
or **bread** **cooked** **smooth** **in** **milk** **;** **bits** **of** **butter** **,** **pinch** **of** **salt** **,** **paprika** **and**
或者 面包 煮熟 光滑的 在 牛奶 ; 比特 的 黄油 , 捏 的 盐 , 辣椒 和
['faɪnli] [mɪnst] ['pɑːrsli] .
finely **minced** **parsley** **.**
精细地 剁碎 香菜 .

或者将面包用牛奶煮至软烂；加入几块黄油、少许盐、辣椒粉和切碎的欧芹。

[fɪl] [waɪt] [ʌv; əv] [egz] , ['fæsn] [tə'geðər] [wɪð; wɪθ] ['tuːθˌpɪks] ; [roʊl][ɪn] [rɔː] [eg] [ænd; ənd] [bred]

Fill	white	of	eggs	,	fasten	together	with	toothpicks	;	roll	in	raw	egg	and	bread
充满	白色的	的	鸡蛋	,	系	一起	和	牙签	;	卷	在	生的	蛋	和	面包

[krʌmz] ;

crumbs	;
面包屑	;

将蛋清填满，用牙签固定；在生鸡蛋和面包屑中滚一滚；

[fraɪ][ɪn] [diːp] [hɑːt]['ɑːlɪv] [ɔɪl][ɔːr] ['ʌðər] [fæt] ; [dreɪn] .

fry	in	deep	hot	olive	oil	or	other	fat	;	drain	.
炒	在	深的	热的	橄榄	油	或者	其他	胖的	;	流走	.

用滚烫的橄榄油或其他油脂炸至金黄；沥干油。

[rɪ'muːv] ['tuːθˌpɪks] [ænd; ənd] [wer] [egz] [ɑːr; ər][pʊt] [tə'geðər] ['seprət] [wɪð; wɪθ] [naɪf] [ænd; ənd]

Remove	toothpicks	and	where	eggs	are	put	together	separate	with	knife	and
消除	牙签	和	在哪里	鸡蛋	是	放	一起	分离	和	刀	和

['sprɪŋk(ə)l]['sentər][wɪð; wɪθ]['lɪt(ə)l] ['krʌmbld] [draɪ][joʊk] ,

sprinkle	center	with	little	crumbled	dry	yolk	,
撒	中心	和	小的	崩溃了	干燥	蛋黄	,

取出牙签，用刀将鸡蛋分开，并在中心撒上少许碎蛋黄粉。

[pleɪs] [ɑːn] [toʊst] .

place	on	toast	.
地方	在	吐司	.

放在吐司上。

[meɪk] [ə; eɪ]['bɔːrdər][ʌv; əv] [tʃɑːpt] [waɪts] [kʌt][ɪn] [rɪŋz] .

Make	a	border	of	chopped	whites	cut	in	rings	.
制作	一个	边界	的	切碎	白人	切	在	戒指	.

将切碎的白面切成环状，做成一圈边框。

[pɔːr] [hɑːt] ['spænɪʃ] [sɔːs] ['pɑːrtli]['oʊvər][ænd; ənd][ə'raʊnd] [eg] ; ['gɑːrnɪʃ] [wɪð; wɪθ] ['pɑːrsli] ,

Pour	hot	Spanish	sauce	partly	over	and	around	egg	;	garnish	with	parsley	,
倒	热的	西班牙语	酱	部分	超过	和	大约	蛋	;	装饰	和	香菜	,

将热的西班牙酱汁部分淋在鸡蛋上和周围；用欧芹装饰。

[ænd; ənd][juː; jʊ][hæv; həv][ə; eɪ] [dɪ'lɪʃəs] [dɪʃ] [ɪn]['truːli] ['spænɪʃ] ['kʌlɚz] . { - }

and	you	have	a	delicious	dish	in	truly	Spanish	colors	.	{	78	}
和	你	有	一个	可口的	盘子	在	真的	西班牙语	颜色	.	{	-	}

这样，你就得到了一道色香味俱佳的西班牙风味菜肴。{78}

['meksɪkən] ['skræmbld] [egz] [ɪn] ['tʃɪli]

Mexican	Scrambled	Eggs	in	Chile
墨西哥	打乱	鸡蛋	在	智利

智利的墨西哥炒蛋

[mɪks][wʌn] ['teɪblspuːn] [griːn] ['tʃɪli] [pʌlp][tuː; tə] [iːtʃ] [eg] , [wɪpt] ['seprətli] , ['tiːspuːn] [lɑːrd]

Mix	one	tablespoon	green	chile	pulp	to	each	egg	,	whipped	separately	,	teaspoon	lard
混合	一	汤匙	绿色的	智利	纸浆	到	每个	蛋	,	鞭打	分别地	,	茶匙	猪油

[ɔːr] ['bʌtər] ,

or	butter	,
或者	黄油	,

将一汤匙青辣椒果肉分别加入每个打散的鸡蛋中，再加入一茶匙猪油或黄油。

[ə; eɪ][slaɪs]['gɑːrlɪk][ɔːr] ['tiːspuːn] ['ʌnjən][dʒuːs] , ['skræmb(ə)l] ['kwɪkli] , [sɜːrv] [ɑːn][toʊst] ,

a	slice	garlic	or	teaspoon	onion	juice	,	scramble	quickly	,	serve	on	toast	,
一个	片	蒜	或者	茶匙	洋葱	汁	,	争夺	迅速地	,	服务	在	吐司	,

加入一片蒜或一茶匙洋葱汁，快速翻炒，盛在吐司上即可食用。

['gɑːrnɪʃ] [wɪð; wɪθ] ['spuːnfʊl] [red] ['tʃɪli] [sɔːs] [ænd; ənd] ['pɑːrsli] .

garnish	with	spoonful	red	chile	sauce	and	parsley	.
装饰	和	一勺	红色的	智利	酱	和	香菜	.

淋上少许红辣椒酱，撒上欧芹碎。

[pə'mentoʊ] [eg]
Pimiento **Egg**
辣椒 蛋

甜椒蛋

[hɑːrd] [bɔɪl] [smɔːl] [egz] , [ʃel] , [sɔːlt] ,
Hard **boil** **small** **eggs** **,** **shell** **,** **salt** **,**
难的 熬 小的 鸡蛋 , 壳 , 盐 ,

煮熟的小鸡蛋，蛋壳，盐

[pʊt] [iːtʃ] [ɪn] [ə; eɪ] [kænd] [pə'mentoʊ] [lɑːrdʒ] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [kloʊz] [end] [wɪð; wɪθ] ['tuːθpɪk] ,
put **each** **in** **a** **canned** **pimiento** **large** **enough** **to** **close** **end** **with** **toothpick** **,**
放 每个 在 一个 罐装 辣椒 大的 足够的 到 关闭 结尾 和 牙签 ,

将每个甜椒放入一个足够大的罐装甜椒中，以便用牙签封住罐口。

[sɔːlt] [wel] , [dɪp] [ɪn] ['bætər] , [fraɪ] [ɪn] [diːp] [fæt] , [slaɪs] [ɪn] [hæf] ['leŋkθwaɪz; 'leŋθwaɪz] ,
salt **well** **,** **dip** **in** **batter** **,** **fry** **in** **deep** **fat** **,** **slice** **in** **half** **lengthwise** **,**
盐 出色地 , 蘸 在 连击 , 炒 在 深的 胖的 , 片 在 一半 纵向 ,

充分加盐，裹上面糊，油炸至金黄，纵向切成两半，

[meɪk] [kʌp] [waɪt] [sɔːs] , [ˌeɪ diː 'diː] ['teɪblspuːn] [griːn] ['tʃɪli] [pʌlp] , [sɜːrv] [ɑːn] [eg] ,
make **cup** **white** **sauce** **,** **add** **tablespoon** **green** **chile** **pulp** **,** **serve** **on** **egg** **,**
制作 杯子 白色的 酱 , 添加 汤匙 绿色的 智利 纸浆 , 服务 在 蛋 ,

制作一杯白酱，加入一汤匙青辣椒果肉，淋在鸡蛋上即可。

[gʊd] [ænd; ənd] ['prɪti] ['spænɪʃ] ['kʌlər] [ɪ'fekt] .
good **and** **pretty** **Spanish** **color** **effect** **.**
好的 和 漂亮的 西班牙语 颜色 影响 .

西班牙风格的色彩效果很棒，很漂亮。

['spænɪʃ] [egz] [ɪn] ['pepərz]
Spanish **Eggs** **in** **Peppers**
西班牙语 鸡蛋 在 辣椒

西班牙彩椒炒蛋

[skɔːld] [lɑːrdʒ] [swiːt] ['pepərz] ; [piːl] , [kʌt] [ɪn] [hæf] , [rɪ'muːv] [siːdz] , [hæf] [fɪl] [wɪð; wɪθ] [mɪnst] ['ʌnjən]
Scald **large** **sweet** **peppers** **;** **peel** **,** **cut** **in** **half** **,** **remove** **seeds** **,** **half** **fill** **with** **minced** **onion**
烫伤 大的 甜的 辣椒 ; 果皮 , 切 在 一半 , 消除 种子 , 一半 充满 和 剁碎 洋葱
[fraɪd] [braʊn] ,
fried **brown** **,**
油煎 棕色的 ,

将大甜椒烫一下；去皮，切成两半，去籽，一半填入炒至棕色的洋葱碎，

[wʌn] ['tiːspuːn] [red] ['tʃɪli] [sɔːs] , ['teɪblspuːn] [tə'meɪtoʊ] [sɔːs] [ɔːr] ['kætsəp] .
one **teaspoon** **red** **chile** **sauce** **,** **tablespoon** **tomato** **sauce** **or** **catsup** **.**
一 茶匙 红色的 智利 酱 , 汤匙 番茄 酱 或者 番茄酱 .

一茶匙红辣椒酱，一汤匙番茄酱或番茄沙司。

[breɪk] [wʌn] [eg] [ænd; ənd] ['skræmb(ə)l] [ænd; ənd] [paɪl] [ɑːn] [tɑːp] .
Break **one** **egg** **and** **scramble** **and** **pile** **on** **top** **.**
休息 一 蛋 和 争夺 和 桩 在 顶部 .

打入一个鸡蛋，搅散，然后堆在上面。

['dekəreɪt] [wɪð; wɪθ] [red] ['tʃɪli] ['paʊdər] [ænd; ənd] ['pɑːrsli] .
Decorate **with** **red** **chile** **powder** **and** **parsley** **.**
装饰 和 红色的 智利 粉末 和 香菜 .

撒上红辣椒粉和欧芹碎装饰。

[ɔːr] [breɪk] [eg] [hoʊl] [ɑːn] [tɑːp] [ʌv; əv] [sɔːs] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] ['ʌv(ə)n] .
Or **break** **egg** **whole** **on** **top** **of** **sauce** **and** **bake** **in** **oven** **.**
或者 休息 蛋 所有的 在 顶部 的 酱 和 烤 在 烤箱 .

或者将整个鸡蛋打在酱汁上，放入烤箱烘烤。

['spænɪʃ] [egz] , [ʃɜɹd]
Spanish Eggs , Shirred
西班牙语 鸡蛋 , 褶皱

西班牙蛋，褶皱

[braʊn] [ɪn][ə; eɪ] ['tiːspuːn] [ʌv; əv] ['bʌtər] [ɔːr]['beɪkən][fæt] , [wʌn] ['tiːspuːn] [ʌv; əv] [mɪnst] ['ʌnjən] ,
Brown in a teaspoon of butter or bacon fat , one teaspoon of minced onion ,
棕色的 在 一个 茶匙 的 黄油 或者 熏肉 胖的 , 一 茶匙 的 剁碎 洋葱 ,

用一茶匙黄油或培根油炒至棕色，加入一茶匙洋葱碎。

[ˌeɪ diː 'diː] ['tiːspuːn] [ʌv; əv]['flaʊər] , [sɔːlt][tuː; tə] [teɪst] , [wʌn] ['tiːspuːn] [prɪ'perd] ['tʃɪli] [sɔːs] , [wʌn] -
add teaspoon of flour , salt to taste , one teaspoon prepared chile sauce , one -
添加 茶匙 的 面粉 , 盐 到 品尝 , 一 茶匙 准备 智利 酱 , 一 -
[fɔːrθ] [kʌp] [rɔː] [tə'meɪtoʊ] .
fourth cup raw tomato .
第四 杯子 生的 番茄 .

加入一茶匙面粉，适量盐，一茶匙辣椒酱，四分之一杯生番茄。

[kʊk] [ænd; ənd] [pɔːr] ['ɪntuː][ˌɪndɪ'vɪdʒuəl] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] [ænd; ənd] [breɪk] [eg] ['oʊvər][tɑːp] .
Cook and pour into individual baking dish and break egg over top .
厨师 和 倒 进入 个人 烘烤 盘子 和 休息 蛋 超过 顶部 .

煮熟后倒入单个烤盘中，并在上面打入鸡蛋。

[set] [ɪn] ['ʌv(ə)n] [ʌn'tɪl] [egz] [ɑːr; ər] ['kʌvərd] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ][fɪlm] .
Set in oven until eggs are covered with a film .
放 在 烤箱 直到 鸡蛋 是 涵盖 和 一个 电影 .

放入烤箱烤至鸡蛋表面形成一层薄膜。

['gɑːrnɪʃ] [wɪð; wɪθ] [sprɪgz] [ʌv; əv] ['pɑːrsli] [ænd; ənd] [sɜːrv] [hɑːt] . { - } { - } { - }
Garnish with sprigs of parsley and serve hot . { 79 } { 80 } { 81 }
装饰 和 枝条 的 香菜 和 服务 热的 . { - } { - } { - }

用欧芹枝装饰，趁热食用。{79}{80}{81}

" ['kɑːrn] [ˌespɑːn'joʊl]
" Carne Espanol
" 肉 西班牙语

“Carne Espanol”

" (['spænɪʃ] [miːts])
" (Spanish Meats)
" (西班牙语 肉类)

（西班牙肉类）

['spænɪʃ] [steɪk] ([ˌɛlɪ'gɑnti])
Spanish Steak (Elegante)
西班牙语 牛排 (优雅)

西班牙牛排（优雅版）

['slaɪtli] [griːs] ['veri] [hɑːt] ['skɪlɪt] [wɪð; wɪθ] ['ɑːlɪv] [ɔɪl] .
Slightly grease very hot skillet with olive oil .
轻微地 润滑脂 非常 热的 煎锅 和 橄榄 油 .

在滚烫的煎锅上轻轻涂抹一层橄榄油。

[sɪ'lekt] ['tendər] [steɪk] , [sɪr] [bəuθ] [saɪdz] , ['tɜːrnɪŋ] [ʌn'tɪl] [kʊkt] [æz; əz] [dɪ'zaɪrd] .
Select tender steak , sear both sides , turning until cooked as desired .
选择 投标 牛排 , 炙烤 两个都 侧面 , 转弯 直到 煮熟 作为 想要的 .

选择嫩牛排，两面煎至所需熟度，期间翻面。

[meɪk] ['redi] [ə; eɪ] [sɔːs] [æz; əz] ['fɑːloʊz] : [melt] [tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtər] , [wʌn][ʌv; əv] ['ɑːlɪv] [ɔɪl]
Make **ready** **a** **sauce** **as** **follows** **:** **Melt** **two** **tablespoons** **butter** **,** **one** **of** **olive** **oil**
制作 准备好 一个 酱 作为 跟随 : 熔化 二 汤匙 黄油 , 一 的 橄榄 油
[tə'geðər] ,
together **,**
一起 ,

按以下步骤准备酱汁：将两汤匙黄油和一汤匙橄榄油一起融化，

[ˌeɪ diː 'diː] ['teɪblspuːn] ['ʌnjən] , [wʌn] [smɔːl] ['bʌt(ə)n] [ʌv; əv]['gɑːrlɪk] , [wʌn] ['teɪblspuːn] ['pɑːrsli] , [wʌn]
add **tablespoon** **onion** **,** **one** **small** **button** **of** **garlic** **,** **one** **tablespoon** **parsley** **,** **one**
添加 汤匙 洋葱 , 一 小的 按钮 的 蒜 , 一 汤匙 香菜 , 一
[griːn] [swiːt] ['pepər] ,
green **sweet** **pepper** **,**
绿色的 甜的 胡椒 ,

加入一汤匙洋葱碎、一小瓣蒜、一汤匙欧芹碎、一个青椒碎。

[ænd; ənd] [tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['tʃɪli] [pʌlp] .
and **two** **tablespoons** **chili** **pulp** **.**
和 二 汤匙 辣椒 纸浆 .

以及两汤匙辣椒果肉。

[wen] [wel] [braʊn] , [ˌeɪ diː 'diː] ['teɪblspuːn] ['flaʊər][ænd; ənd] [braʊn] ,
When **well** **browned** **,** **add** **tablespoon** **flour** **and** **brown** **,**
什么时候出色地 棕色 , 添加 汤匙 面粉 和 棕色的 ,

煎至金黄色后，加入一汤匙面粉，继续煎至金黄色。

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn][kæn; kən] [prɪ'perd] [tə'meɪtoʊ] [suːp] [ɔːr] [tuː] [kʌps] [freʃ] [tʃɑːpt] [tə'meɪtoʊz] , [kʊk]
add **one** **can** **prepared** **tomato** **soup** **or** **two** **cups** **fresh** **chopped** **tomatoes** **,** **cook**
添加 一 能 准备 番茄 汤 或者 二 杯子 新鲜的 切碎 西红柿 , 厨师
[faɪv] ['mɪnɪts] ,
five **minutes** **,**
五 分钟 ,

加入一罐现成的番茄汤或两杯新鲜切碎的番茄，煮五分钟。

[streɪn] [ænd; ənd] [pɔːr] ['oʊvər][hɑːt] [steɪk] .
strain **and** **pour** **over** **hot** **steak** **.**
拉紧 和 倒 超过 热的 牛排 .

过滤后淋在热牛排上。

['gɑːrnɪʃ] [wɪð; wɪθ] ['mʌʃrʊmz] [ænd; ənd] [raɪp] ['ɑːlɪvz] [braʊn] [ɪn] ['bʌtər] ,
Garnish **with** **mushrooms** **and** **ripe** **olives** **browned** **in** **butter** **,**
装饰 和 蘑菇 和 成熟 橄榄 棕色 在 黄油 ,

用黄油煎至金黄的蘑菇和成熟橄榄点缀。

['sprɪŋkld] [wɪð; wɪθ] [sɔːlt] [ænd; ənd] ['tʃɪli] ['pepər] [ænd; ənd] [sprɪgz] [ʌv; əv] ['pɑːrsli] , [ɔːr] [ɪf] [tʃiːz] [ɪz]
sprinkled **with** **salt** **and** **chile** **pepper** **and** **sprigs** **of** **parsley** **,** **or** **if** **cheese** **is**
撒上 和 盐 和 智利 胡椒 和 枝条 的 香菜 , 或者 如果 奶酪 是
[laɪkt] ,
liked **,**
喜欢 ,

撒上盐、辣椒粉和欧芹碎，或者如果喜欢的话，还可以加些奶酪。

['sprɪŋk(ə)l] ['greɪtɪd] ['jeloʊ] [tʃiːz] ['oʊvər] [steɪk] [ænd; ənd] [sɔːs] , [melt] [ɪn] ['ʌv(ə)n] , [sɜːrv] [hɑːt] ,
sprinkle **grated** **yellow** **cheese** **over** **steak** **and** **sauce** **,** **melt** **in** **oven** **,** **serve** **hot** **,**
撒 磨碎的 黄色的 奶酪 超过 牛排 和 酱 , 熔化 在 烤箱 , 服务 热的 ,

在牛排和酱汁上撒上磨碎的黄奶酪，放入烤箱融化，趁热食用。

[ɔːr] [juːz] ['spænɪʃ] [prɪ'perd] [sɔːs] . { - }
or **use** **Spanish** **prepared** **sauce** **.** **{** **82** **}**
或者 使用 西班牙语 准备 酱 . { - }

或者使用西班牙现成的酱汁。{82}

['spænɪʃ] [steɪk] ([ˌiːkə'nɑːmɪk(ə)l])
Spanish **Steak** **(** **Economical** **)**
西班牙语 牛排 (经济)

西班牙牛排（经济型）

[sɪ'lekt] [tuː] [paʊndz] ['ʌpər] [raʊnd] [steɪk] , [sɪr] [ɑːn][hɑːt] ['skɪlɪt] [ɑːn][bəuθ][saɪdz] [tɪl] [krʌst] [ɪz] [fɔːrmd]
Select **two** **pounds** **upper** **round** **steak** **,** **sear** **on** **hot** **skillet** **on** **both** **sides** **till** **crust** **is** **formed**
选择 二 磅 上 圆形的 牛排 , 炙烤 在 热的 煎锅 在 两个都 侧面 直到 地壳 是 形成
;
;
;

选用两磅重的牛上脑肉，在热煎锅上两面煎至形成硬壳；

[ðen] [wʌn] - [hæf] [kʌp] ['suːɪt] , [hæf] [kʌp] [hɑːt] ['wɔːtər] , ['kʌvər] ; [kʊk] ['sloʊli] [hæf] ['aʊər] , [ˌeɪ diː 'diː] [sɔːlt]
then **one** **-** **half** **cup** **suet** **,** **half** **cup** **hot** **water** **,** **cover** **;** **cook** **slowly** **half** **hour** **,** **add** **salt**
然后 一 - 一半 杯子 羊脂 , 一半 杯子 热的 水 , 覆盖 ; 厨师 缓慢地 一半 小时 , 添加 盐
[ænd; ənd] ['pepər] .
and **pepper** **.**
和 胡椒 .

然后加入半杯牛油、半杯热水，盖上盖子；小火煮半小时，加盐和胡椒粉。

[fraɪ] [wʌn] [kʌp] [tʃɑːpt] ['ʌnjənz] [ɪn] ['teɪblspuːn] [lɑːrd] [ʌn'tɪl] ['slaɪtli] [braʊn] ; [ˌeɪ diː 'diː] ['teɪblspuːn]
Fry **one** **cup** **chopped** **onions** **in** **tablespoon** **lard** **until** **slightly** **brown** **;** **add** **tablespoon**
炒 一 杯子 切碎 洋葱 在 汤匙 猪油 直到 轻微地 棕色的 ; 添加 汤匙
['flaʊər] ,
flour **,**
面粉 ,

将一杯切碎的洋葱用一汤匙猪油炒至略呈褐色；加入一汤匙面粉，

[kæn; kən] [tə'meɪtoʊz] , ['tiːspuːn] [ə'regənoʊ] , [tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [griːn] ['tʃɪli] [pʌlp] ; [spred] ['oʊvər]
can **tomatoes** **,** **teaspoon** **oregano** **,** **two** **tablespoons** **green** **chile** **pulp** **;** **spread** **over**
能 西红柿 , 茶匙 牛至 , 二 汤匙 绿色的 智利 纸浆 ; 传播 超过
[steɪk] ,
steak **,**
牛排 ,

罐装番茄、一茶匙牛至、两汤匙青辣椒果肉；涂抹在牛排上，

['kʌvər] [ænd; ənd] [kʊk] ['twenti] ['mɪnɪts] [lɔːŋgər] .
cover **and** **cook** **twenty** **minutes** **longer** **.**
覆盖 和 厨师 二十 分钟 更长 .

盖上盖子再煮二十分钟。

[pleɪs] [ɑːn] ['sɜːrvɪŋ] [dɪʃ] , ['sprɪŋk(ə)l] [wɪð; wɪθ] [tʃiːz] , [set] [ɪn] ['ʌv(ə)n] [tuː; tə] [melt] [tʃiːz] [ænd; ənd]
Place **on** **serving** **dish** **,** **sprinkle** **with** **cheese** **,** **set** **in** **oven** **to** **melt** **cheese** **and**
地方 在 服务 盘子 , 撒 和 奶酪 , 放 在 烤箱 到 熔化 奶酪 和
[sɜːrv] [hɑːt] .
serve **hot** **.**
服务 热的 .

将食材盛入盘中，撒上奶酪，放入烤箱烤至奶酪融化，趁热食用。

[flæŋk] [steɪk] , ['spænɪʃ]
Flank **Steak** **,** **Spanish**
侧翼 牛排 , 西班牙语

西班牙牛腩排

[hæv; həv] ['bʊtʃər] [kriːs] [krɔːs] [ə; eɪ] [flæŋk] [steɪk] .
Have **butcher** **cris** **cross** **a** **flank** **steak** **.**
有 屠夫 克里斯 叉 一个 侧翼 牛排 .

请屠夫将牛腩肉切成十字形。

[rʌb] ['ɪntuː][ˌaɪ 'tiː]['flaʊər] , ['siːznd] [wɪð; wɪθ][sɔːlt][ænd; ənd] ['tʃɪli] ['paʊdər] , [nɑːt] [tuː] [mʌtʃ] ,

Rub	into	it	flour	,	seasoned	with	salt	and	chile	powder	,	not	too	much	,
擦	进入	它	面粉	,	经验丰富的	和	盐	和	智利	粉末	,	不是	也	很多	,

抹上面粉，用盐和辣椒粉调味，不要放太多。

[spred] [wɪð; wɪθ][lɑːrd][ɔːr] [meltid]['suːɪt] , [meɪk] [ə; eɪ] ['fɪlɪŋ] [ʌv; əv] [bred] [krʌmz] , [tə'meɪtoʊ] ,

spread	with	lard	or	melted	suet	,	make	a	filling	of	bread	crumbs	,	tomato	,
传播	和	猪油	或者	融化	羊脂	,	制作	一个	填充	的	面包	面包屑	,	番茄	,

涂上猪油或融化的牛油，做成面包屑、番茄等馅料，

['tʃɪli] [pʌlp] [ɔːr] ['paʊdər] , ['ʌnjən] , [ɑːrɛgɑːnoʊ] , [beɪ] [liːf] , [sɔːlt] , [roʊl][ʌp][ænd; ənd][taɪ] .

chile	pulp	or	powder	,	onion	,	aregano	,	bay	leaf	,	salt	,	roll	up	and	tie	.
智利	纸浆	或者	粉末	,	洋葱	,	阿雷加诺	,	湾	叶子	,	盐	,	卷	向上	和	领带	.

辣椒果肉或辣椒粉、洋葱、牛至、月桂叶、盐，卷起来并扎紧。

[pʊt] ['teɪblspuːn] [lɑːrd] , [kʌp][tə'meɪtoʊ] , ['lɪt(ə)l][sɔːlt][ɑːn][tɑːp] , ['kʌvər][ænd; ənd] [beɪk] [tuː] [ɔːr] [θriː]

Put	tablespoon	lard	,	cup	tomato	,	little	salt	on	top	,	cover	and	bake	two	or	three
放	汤匙	猪油	,	杯子	番茄	,	小的	盐	在	顶部	,	覆盖	和	烤	二	或者	三

['aʊərz] ['sloʊli] .

hours	slowly	.
小时	缓慢地	.

放入一汤匙猪油、一杯番茄、少许盐，盖上盖子，慢烤两到三个小时。

['spænɪʃ] [pɔːrk] ['tendərlɔɪn] ['kʌtlits]

Spanish	Pork	Tenderloin	Cutlets
西班牙语	猪肉	里脊肉	肉饼

西班牙猪里脊肉排

[paʊnd] ['tendərlɔɪn] [aʊt] [flæt] ; ['kʌvər][wɪð; wɪθ]['flaʊər] , ['siːznd] [wɪð; wɪθ][sɔːlt] , ['pepər] [ænd; ənd]

Pound	tenderloin	out	flat	;	cover	with	flour	,	seasoned	with	salt	,	pepper	and
磅	里脊肉	出去	平坦的	;	覆盖	和	面粉	,	经验丰富的	和	盐	,	胡椒	和

['tʃɪli] ['paʊdər] .

chili	powder	.
辣椒	粉末	.

将里脊肉拍扁；裹上面粉，用盐、胡椒粉和辣椒粉调味。

[fraɪ] [braʊn] [ɪn][hɑːt] ['ɑːlɪv] [ɔɪl][ɔːr]['beɪkən][fæt] .

Fry	brown	in	hot	olive	oil	or	bacon	fat	.
炒	棕色的	在	热的	橄榄	油	或者	熏肉	胖的	.

用热橄榄油或培根油煎至金黄色。

[pleɪs] [t'raɪæŋglz][ʌv; əv] [toʊst] [ɪn] ['sentər] [ʌv; əv] ['plætər] , [ə'reɪndʒ] ['kʌtlits] ['stændɪŋ] [ə'raʊnd] [toʊst] .

Place	triangles	of	toast	in	center	of	platter	,	arrange	cutlets	standing	around	toast	.
地方	三角形	的	吐司	在	中心	的	拼盘	,	安排	肉饼	常设	大约	吐司	.

将三角形吐司片放在盘子中央，将肉排围绕吐司片摆放。

[pʊt] ['letɪs] [kʌps] [ə'raʊnd] [ˌaʊt'saɪd][ʌv; əv] ['kʌtlits] [ænd; ənd] [fɪl] [wɪð; wɪθ][hæf][ʌv; əv] { - }

Put	lettuce	cups	around	outside	of	cutlets	and	fill	with	half	of	{	83	}
放	莴苣	杯子	大约	外部	的	肉饼	和	充满	和	一半	的	{	-	}

将生菜叶放在肉排外面，然后填入一半的{83}

[piːld] [tə'meɪtoʊ] , ['sprɪŋkld] [wɪð; wɪθ] [kʊkt] [raɪs][ænd; ənd] ['pɑːrsli] , [sɔːlt][ænd; ənd] ['tʃɪli] ['paʊdər] ,

peeled	tomato	,	sprinkled	with	cooked	rice	and	parsley	,	salt	and	chile	powder	,
去皮	番茄	,	撒上	和	煮熟	米	和	香菜	,	盐	和	智利	粉末	,

[ɔːr] ,

or	,
或者	,

去皮番茄，撒上煮熟的米饭、欧芹、盐和辣椒粉，或者，

[tə'meɪtoʊz] [stʌft] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['mɪkstʃər][ʌv; əv] [miːt] [ænd; ənd][raɪs] , ['siːznd] [wɪð; wɪθ][sɔːlt] , ['tʃɪli]
tomatoes **stuffed** **with** **a** **mixture** **of** **meat** **and** **rice** **,** **seasoned** **with** **salt** **,** **chile**
西红柿 填充 和 一个 混合物 的 肉 和 米 , 经验丰富的 和 盐 , 智利
['paʊdər] , ['ʌnjən][ænd; ənd] ['bʌtər] .
powder **,** **onion** **and** **butter** **.**
粉末 , 洋葱 和 黄油 .

番茄里塞满了肉和米饭的混合物，用盐、辣椒粉、洋葱和黄油调味。

[beɪk] [ʌn'tɪl] [braʊn] [ɑːn][tɑːp] .
Bake **until** **brown** **on** **top** **.**
烤 直到 棕色的 在 顶部 .

烤至表面呈棕色即可。

['gɑːrnɪʃ] [wɪð; wɪθ] ['pɑːrsli] [ænd; ənd][set] [twɪg][ʌv; əv] ['pɑːrsli] [ɪn]['sentər][ʌv; əv][toʊst] .
Garnish **with** **parsley** **and** **set** **twig** **of** **parsley** **in** **center** **of** **toast** **.**
装饰 和 香菜 和 放 枝条 的 香菜 在 中心 的 吐司 .

用欧芹装饰，并将一小枝欧芹放在吐司中央。

['meksɪkən] [miːt] [keɪks]
Mexican **Meat** **Cakes**
墨西哥 肉 蛋糕

墨西哥肉饼

[mɪks][pɔːrk] ['sɔːsɪdʒ] [ænd; ənd]['hæmbɜːrgər]['iːkwəl][pɑːrts] , [tuː; tə] [tuː] [kʌps] [miːt] [ˌeɪ diː 'diː][wʌn][kʌp]
Mix **pork** **sausage** **and** **hamburger** **equal** **parts** **,** **to** **two** **cups** **meat** **add** **one** **cup**
混合 猪肉 香肠 和 汉堡包 平等的 部分 , 到 二 杯子 肉 添加 一 杯子
[wet] [bred] ,
wet **bread** **,**
湿的 面包 ,

将等量的猪肉香肠和牛肉馅混合，两杯肉馅中加入一杯湿面包。

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn] [eg] , [wʌn] - [fɔːrθ] [kʌp] ['ʌnjən] , ['tiːspuːn] [sɔːlt] , ['teɪblspuːn] [griːn] ['tʃɪli] [pʌlp] ,
add **one** **egg** **,** **one** **-** **fourth** **cup** **onion** **,** **teaspoon** **salt** **,** **tablespoon** **green** **chile** **pulp** **,**
添加 一 蛋 , 一 - 第四 杯子 洋葱 , 茶匙 盐 , 汤匙 绿色的 智利 纸浆 ,

加入一个鸡蛋、四分之一杯洋葱、一茶匙盐、一汤匙青辣椒果肉，

[mɪks][ænd; ənd] [meɪk] ['ɪntuː] [keɪks] [wʌn] [ɪntʃ] [θɪk] , [pʊt][wʌn][kʌp] [prɪ'perd] [sɔːs] [ɪn][pæn][ænd; ənd]
mix **and** **make** **into** **cakes** **one** **inch** **thick** **,** **put** **one** **cup** **prepared** **sauce** **in** **pan** **and**
混合 和 制作 进入 蛋糕 一 英寸 厚的 , 放 一 杯子 准备 酱 在 平底锅 和
[hiːt] ,
heat **,**
热 ,

将所有材料混合，做成一英寸厚的饼状，将一杯准备好的酱汁倒入锅中加热。

[pleɪs] [miːt] [ɪn] [sɔːs] , ['kʌvər] , ['sɪmər] [tɪl] [dʌn] .
place **meat** **in** **sauce** **,** **cover** **,** **simmer** **till** **done** **.**
地方 肉 在 酱 , 覆盖 , 煨 直到 完毕 .

将肉放入酱汁中，盖上盖子，小火慢炖至熟透。

['spænɪʃ] [miːt] [keɪks] ([dɪ'lɪʃəs])
Spanish **Meat** **Cakes** **(** **Delicious** **)**
西班牙语 肉 蛋糕 (可口的)

西班牙肉饼（美味）

[juːz] ['faɪnli] [graʊnd] [biːf] , [viːl] [ɔːr] ['tʃɪkɪn] — [rɔː] [ɔːr] [kʊkt] .
Use **finely** **ground** **beef** **,** **veal** **or** **chicken** **—** **raw** **or** **cooked** **.**
使用 精细地 地面 牛肉 , 小牛肉 或者 鸡 — 生的 或者 煮熟 .

使用精细绞碎的牛肉、小牛肉或鸡肉——生的或熟的均可。

[tuː; tə] [iːtʃ] [kʌp] [miːt] , [ˌeɪ diː 'diː][wʌn] - [hæf] [kʌp] [wet] [bred] [krʌmz] , [wʌn] - [fɔːrθ] [kʌp] [tʃɑːpt]

To	each	cup	meat	,	add	one	-	half	cup	wet	bread	crumbs	,	one	-	fourth	cup	chopped
到	每个	杯子	肉	,	添加	一	-	一半	杯子	湿的	面包	面包屑	,	一	-	第四	杯子	切碎

['mʌʃrʊmz] ,

mushrooms	,
蘑菇	,

每杯肉中加入半杯湿面包屑、四分之一杯切碎的蘑菇，

[braʊn] [ɪn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['bʌtər] , ['tiːspuːn] ['ʌnjən] [dʒuːs] , [wʌn] - [fɔːrθ] [kʌp] [waɪt] [sɔːs] [ænd; ənd]

browned	in	a	little	butter	,	teaspoon	onion	juice	,	one	-	fourth	cup	white	sauce	and
棕色	在	一个	小的	黄油	,	茶匙	洋葱	汁	,	一	-	第四	杯子	白色的	酱	和

[sɔːlt][tuː; tə] [teɪst] .

salt	to	taste	.
盐	到	品尝	.

用少许黄油煎至金黄，加入一茶匙洋葱汁、四分之一杯白酱和适量盐。

[meɪk] ['ɪntuː] [raʊnd] [flæt] [keɪks] ; [fraɪ][ɪn] [smɔːl] [ə'maʊnt] ['ɑːlɪv] [ɔɪl][ænd; ənd] ['bʌtər] ,

Make	into	round	flat	cakes	;	fry	in	small	amount	olive	oil	and	butter	,
制作	进入	圆形的	平坦的	蛋糕	;	炒	在	小的	数量	橄榄	油	和	黄油	,

做成圆形扁平饼状；用少量橄榄油和黄油煎炸。

[ʌn'tɪl] [braʊn] ; [meɪk] [ə; eɪ] [sɔːs] [ʌv; əv][sɪks] [tʃɑːpt] ['ɑːlɪvz] , [wʌn] - [fɔːrθ] [kʌp] ['mʌʃrʊmz] ,

until	brown	;	make	a	sauce	of	six	chopped	olives	,	one	-	fourth	cup	mushrooms	,
直到	棕色的	;	制作	一个	酱	的	六	切碎	橄榄	,	一	-	第四	杯子	蘑菇	,

['teɪblspuːn] ['ʌnjən] ,

tablespoon	onion	,
汤匙	洋葱	,

煮至棕色；用六颗切碎的橄榄、四分之一杯蘑菇、一汤匙洋葱制成酱汁，

['teɪblspuːn] ['flaʊər][ɪn] ['teɪblspuːn] [iːtʃ] [ʌv; əv] ['ɑːlɪv] [ɔɪl][ænd; ənd] ['bʌtər] ; [ˌeɪ diː 'diː][sɔːlt][ænd; ənd]

tablespoon	flour	in	tablespoon	each	of	olive	oil	and	butter	;	add	salt	and
汤匙	面粉	在	汤匙	每个	的	橄榄	油	和	黄油	;	添加	盐	和

[pə'priːkə] ,

paprika	,
辣椒	,

一汤匙面粉加入一汤匙橄榄油和一汤匙黄油中；加入盐和辣椒粉，

[ænd; ənd][kʌp][ʌv; əv] [freʃ] [ɔːr] [kænd] [tə'meɪtoʊz] , [ænd; ənd] ['teɪblspuːn] [griːn] ['tʃɪli] [pʌlp] ,

and	cup	of	fresh	or	canned	tomatoes	,	and	tablespoon	green	chile	pulp	,
和	杯子	的	新鲜的	或者	罐装	西红柿	,	和	汤匙	绿色的	智利	纸浆	,

[ænd; ənd] [pɔːr] [ə'raʊnd] [miːt] [keɪks] .

and	pour	around	meat	cakes	.
和	倒	大约	肉	蛋糕	.

一杯新鲜或罐装番茄，一汤匙青辣椒果肉，淋在肉饼周围。

['sprɪŋk(ə)l][wɪð; wɪθ] [tʃɑːpt] ['pɑːrsli] . { - }

Sprinkle	with	chopped	parsley	.	{	84	}
撒	和	切碎	香菜	.	{	-	}

撒上切碎的欧芹。{84}

['meksɪkən] [miːt] ['dʌmplɪŋz]

Mexican	Meat	Dumplings
墨西哥	肉	饺子

墨西哥肉饺子

[mɪks][wʌn][kʌp] [miːt] [rɔː] [ɔːr] [kʊkt] , [ˌeɪ diː 'diː][wʌn] - [hæf] [kʌp] [tʃɑːpt] ['beɪkən] , [wʌn] - [hæf] [kʌp]

Mix	one	cup	meat	raw	or	cooked	,	add	one	-	half	cup	chopped	bacon	,	one	-	half	cup
混合	一	杯子	肉	生的	或者	煮熟	,	添加	一	-	一半	杯子	切碎	熏肉	,	一	-	一半	杯子

[tə'meɪtoʊz] ,

tomatoes	,
西红柿	,

将一杯生肉或熟肉混合，加入半杯切碎的培根、半杯西红柿，

['tiːspuːn]	[sɔːlt]	,	['teɪblspuːn]	['tʃɪli]	[pʌlp]	[ɔːr]	['tʃɪli]	['paʊdər]	,	[mɪks]	[tuː; tə]	[θɪk]	[doʊ]	[wɪð; wɪθ]	[kɔːrn]
teaspoon	**salt**	**,**	**tablespoon**	**chile**	**pulp**	**or**	**chile**	**powder**	**,**	**mix**	**to**	**thick**	**dough**	**with**	**corn**
茶匙	盐	,	汤匙	智利	纸浆	或者	智利	粉末	,	混合	到	厚的	面团	和	玉米

[miːl]	,
meal	**,**
一顿饭	,

一茶匙盐，一汤匙辣椒果肉或辣椒粉，与玉米粉混合成浓稠的面团。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

加州墨西哥-(California Mexican-Spanish Cook Book)
第2/2页

[meɪk] ['ɪntuː] [bɔːlz] [saɪz] [ʌv; əv] ['wɔːlnʌts] , [drɑːp] [ɪn] ['sɔːltɪd] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] [ænd; ənd] [tə'meɪtoʊz] ,

make	into	balls	size	of	walnuts	,	drop	in	salted	boiling	water	and	tomatoes	,
制作	进入	球	尺寸	的	核桃	,	降低	在	咸的	沸腾	水	和	西红柿	,

搓成核桃大小的球状，放入加盐的沸水和西红柿中。

['lɪt(ə)l] [lɑːrd] [ænd; ənd] [kɔːrn] [miːl] [tuː; tə] ['θɪkən] ['wɔːtər] [wen] [miːt] [ɪz] [dʌn] .

little	lard	and	corn	meal	to	thicken	water	when	meat	is	done	.
小的	猪油	和	玉米	一顿饭	到	加厚	水	什么时候	肉	是	完毕	.

肉煮熟后，加入少量猪油和玉米粉勾芡。

['spænɪʃ] [biːf] [stuː]

Spanish	Beef	Stew
西班牙语	牛肉	炖

西班牙炖牛肉

[kʌt] [wʌn] [paʊnd] [stuː] [biːf] [ɔːr] [viːl] [ɪn] [smɔːl] [tuː] - [ɪntʃ] ['piːsɪz] ,

Cut	one	pound	stew	beef	or	veal	in	small	two	-	inch	pieces	,
切	一	磅	炖	牛肉	或者	小牛肉	在	小的	二	-	英寸	件	,

将一磅炖牛肉或小牛肉切成两英寸长的小块，

['flaʊər] ['θɪkli] [ænd; ənd] [braʊn] [ɪn] ['teɪblspuːn] [ʌv; əv] [hɑːt] ['suːɪt] ; [ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] - [hæf] [kʌp] [tʃɑːpt]

flour	thickly	and	brown	in	tablespoon	of	hot	suet	;	add	one	-	half	cup	chopped
面粉	浓密	和	棕色的	在	汤匙	的	热的	羊脂	;	添加	一	-	一半	杯子	切碎

['ʌnjən] ,

onion	,
洋葱	,

将面粉用一汤匙热牛油炒至浓稠呈褐色；加入半杯切碎的洋葱，

[wʌn] [beɪ] [liːf] , [fɔːr] [kʌps] [tə'meɪtoʊz] ; [kʊk] ['sloʊli] [ʌn'tɪl] [miːt] [ɪz] ['tendər] ; [ˌeɪ diː 'diː] [sɔːlt] ,

one	bay	leaf	,	four	cups	tomatoes	;	cook	slowly	until	meat	is	tender	;	add	salt	,
一	湾	叶子	,	四	杯子	西红柿	;	厨师	缓慢地	直到	肉	是	投标	;	添加	盐	,

一片月桂叶，四杯西红柿；慢炖至肉软烂；加盐调味。

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['tʃɪli] [pʌlp] ; [wʌn] [kʌp] [koʊld] [bɔɪld] [pə'tetoz] — [kʌt] [ɪn] [niːt] [skwer] .

one	tablespoon	chile	pulp	;	one	cup	cold	boiled	potatoes	—	cut	in	neat	squares	.
一	汤匙	智利	纸浆	;	一	杯子	寒冷的	煮沸	土豆	—	切	在	整洁的	正方形	.

一汤匙辣椒果肉；一杯冷煮土豆——切成整齐的方块。

[wen] [pə'tetoz] [ɑːr; ər] [hɑːt] , [sɜːrv] [ɑːn] [t'raɪæŋglz] [ʌv; əv] ['bʌtərd] [toʊst] .

When	potatoes	are	hot	,	serve	on	triangles	of	buttered	toast	.
什么时候	土豆	是	热的	,	服务	在	三角形	的	涂黄油的	吐司	.

土豆趁热放在涂了黄油的吐司三角形上即可食用。

['meksɪkən] ['tʃɪkɪn] [miːt] [bɔːlz]

Mexican	Chicken	Meat	Balls
墨西哥	鸡	肉	球

墨西哥鸡肉丸

[tuː] [kʌps] [graʊnd] ['tʃɪkɪn] , [tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['faɪnli] [tʃɑːpt] ['ʌnjən] , [wʌn] - [hæf] [kʌp] [tə'meɪtoʊ] ,

Two	cups	ground	chicken	,	two	tablespoons	finely	chopped	onion	,	one	-	half	cup	tomato	,
二	杯子	地面	鸡	,	二	汤匙	精细地	切碎	洋葱	,	一	-	一半	杯子	番茄	,

[wʌn] - [hæf] ['gɑːrlɪk] ['bʌt(ə)n] ,

one	-	half	garlic	button	,
一	-	一半	蒜	按钮	,

两杯鸡肉末，两汤匙切碎的洋葱，半杯西红柿，半瓣蒜，

[tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [tʃɑːpt] [swiːt] ['pepər] , [wʌn] [eg] , [wʌn] ['tiːspuːn] [mɪnt] [liːvz] , [wʌn] - [hæf]
two tablespoons chopped sweet pepper , one egg , one teaspoon mint leaves , one - half
二 汤匙 切碎 甜的 胡椒 , 一 蛋 , 一 茶匙 薄荷 树叶 , 一 - 一半
['tiːspuːn] [ɑːrɛgɑːnoʊ] ,
teaspoon aregano ,
茶匙 阿雷加诺 ,

两汤匙切碎的甜椒，一个鸡蛋，一茶匙薄荷叶，半茶匙牛至，

[wʌn] ['tiːspuːn] [sɔːlt] , [wʌn] ['teɪblspuːn] ['bʌtər] , [θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] [kɔːrn] [miːl] [mʌʃ] , [mɪks]
one teaspoon salt , one tablespoon butter , three tablespoons corn meal mush , mix
一 茶匙 盐 , 一 汤匙 黄油 , 三 汤匙 玉米 一顿饭 糊状物 , 混合
[təˈgeðər] ,
together ,
一起 ,

一茶匙盐，一汤匙黄油，三汤匙玉米糊，混合在一起。

[roʊl][ɪn]['flaʊər] , [meɪk] ['ɪntuː] [bɔːlz] , [fraɪ][ɪn] [diːp] [fæt] , [ɔːr] [beɪk] [ɪn]['ʌv(ə)n] ,
roll in flour , make into balls , fry in deep fat , or bake in oven ,
卷 在 面粉 , 制作 进入 球 , 炒 在 深的 胖的 , 或者 烤 在 烤箱 ,

裹上面粉，搓成球状，油炸，或烤制。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ] ['spænɪʃ] [sɔːs] . { - }
serve with Spanish sauce . { 85 }
服务 和 西班牙语 酱 . { - }

佐以西班牙酱汁。{85}

['spænɪʃ] [fɪʃ] [stuː]
Spanish Fish Stew
西班牙语 鱼 炖

西班牙鱼汤

[kʌt] [fɪʃ] [ɪn] [θriː] - [ɪntʃ] ['piːsɪz] , [sɔːlt][ænd; ənd][roʊl][ɪn][kɔːrn] [miːl] .
Cut fish in three - inch pieces , salt and roll in corn meal .
切 鱼 在 三 - 英寸 件 , 盐 和 卷 在 玉米 一顿饭 .

鱼切成三英寸长的块，加盐，裹上玉米粉。

[hiːt] ['teɪblspuːn] ['beɪkən][fæt][ænd; ənd][wʌn][ʌv; əv] ['ɑːlɪv] [ɔɪl] , [ˌeɪ diː 'diː][hæf] [kʌp] [slaɪst] ['ʌnjən] ,
Heat tablespoon bacon fat and one of olive oil , add half cup sliced onion ,
热 汤匙 熏肉 胖的 和 一 的 橄榄 油 , 添加 一半 杯子 切片 洋葱 ,

加热一汤匙培根油和一汤匙橄榄油，加入半杯洋葱片，

[fraɪ] [braʊn] , [ˌeɪ diː 'diː] [fɪʃ] [ænd; ənd] [braʊn] , [ˌeɪ diː 'diː] [ɪˈnʌf] [təˈmeɪtoʊ][tuː; tə] ['berli] ['kʌvər] [fɪʃ] ,
fry brown , add fish and brown , add enough tomato to barely cover fish ,
炒 棕色的 , 添加 鱼 和 棕色的 , 添加 足够的 番茄 到 仅仅 覆盖 鱼 ,

煎至金黄，加入鱼块煎至金黄，加入适量番茄，刚好没过鱼块即可。

[tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['tʃɪli] [sɔːs] , [sɔːlt][tuː; tə] [teɪst] , [pɪntʃ] ['sæfrən] , [ænd; ənd][ɑːrɛgɑːnoʊ] ; [kʊk] [fjuː]
two tablespoons chile sauce , salt to taste , pinch safron , and aregano ; cook few
二 汤匙 智利 酱 , 盐 到 品尝 , 捏 藏红花 , 和 阿雷加诺 ; 厨师 很少
['mɪnɪts] .
minutes .
分钟 .

两汤匙辣椒酱，适量盐，少许藏红花和牛至；煮几分钟。

[sɜːrv] [ɑːn] ['plætər] .
Serve on platter .
服务 在 拼盘 .

盛于盘中。

['gɑːrnɪʃ] [wɪð; wɪθ][pəˈteɪtoʊ] [bɔːlz] ['sprɪŋkld] [wɪð; wɪθ] [tʃɑːpt] ['pɑːrsli] .
Garnish with potato balls sprinkled with chopped parsley .
装饰 和 土豆 球 撒上 和 切碎 香菜 .

用撒上切碎欧芹的土豆球装饰。

['spænɪʃ] [beɪkt] [fɪʃ]
Spanish **Baked** **Fish**
西班牙语 烘焙 鱼

西班牙烤鱼

[meɪk] [ə; eɪ] ['fɪlɪŋ] [ʌv; əv] [bred] [krʌmz] [wet] [wɪð; wɪθ] [wʌn] [kʌp] [ʌv; əv] [tə'meɪtoʊz] , [ˌeɪ diː 'diː] [wʌn]
Make **a** **filling** **of** **bread** **crumbs** **wet** **with** **one** **cup** **of** **tomatoes** **,** **add** **one**
制作 一个 填充 的 面包 面包屑 湿的 和 一 杯子 的 西红柿 , 添加 一
['teɪblspuːn] [mɪnst] ['ʌnjən] ,
tablespoon **minced** **onion** **,**
汤匙 剁碎 洋葱 ,

将面包屑用一杯番茄汁浸湿，加入一汤匙洋葱碎，制成馅料。

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['pɑːrsli] , [wʌn] - [hæf] [kʌp] [red] [tə'meɪtoʊ] [pʌlp] , [tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [meltid] ['bʌtər] ,
one **tablespoon** **parsley** **,** **one** **-** **half** **cup** **red** **tomato** **pulp** **,** **two** **tablespoons** **melted** **butter** **,**
一 汤匙 香菜 , 一 - 一半 杯子 红色的 番茄 纸浆 , 二 汤匙 融化 黄油 ,
[ten] [slaɪst] ['ɑːlɪvz] ,
ten **sliced** **olives** **,**
十 切片 橄榄 ,

一汤匙欧芹，半杯红番茄果肉，两汤匙融化的黄油，十颗切片橄榄，

[wʌn] - [hæf] [kʌp] ['siːdləs] ['reɪzɪnz] ; [fɪl] [ænd; ənd] [soʊ] [ʌp] [fɪʃ] .
one **-** **half** **cup** **seedless** **raisins** **;** **fill** **and** **sew** **up** **fish** **.**
一 - 一半 杯子 无籽 葡萄干 ; 充满 和 缝 向上 鱼 .

半杯无籽葡萄干；将鱼填入馅料并缝合起来。

[pleɪs] [ɪn] [pæn] .
Place **in** **pan** **.**
地方 在 平底锅 .

放入平底锅。

[wen] [dʌn] , [rɪ'muːv] ['kerfəli] [tuː; tə] [hɑːt] ['plætər] [ænd; ənd] [piːl] [ɔːf] [skɪn] .
When **done** **,** **remove** **carefully** **to** **hot** **platter** **and** **peel** **off** **skin** **.**
什么时候 完毕 , 消除 小心 到 热的 拼盘 和 果皮 离开 皮肤 .

完成后，小心地取出放在热盘子上，剥去外皮。

[pɔːr] [hɑːt] [prɪ'perd] ['spænɪʃ] [sɔːs] ['oʊvər] [fɪʃ] ; ['gɑːrnɪʃ] [wɪð; wɪθ] ['lemən] [ænd; ənd] ['pɑːrsli] .
Pour **hot** **prepared** **Spanish** **sauce** **over** **fish** **;** **garnish** **with** **lemon** **and** **parsley** **.**
倒 热的 准备 西班牙语 酱 超过 鱼 ; 装饰 和 柠檬 和 香菜 .

将热腾腾的西班牙酱汁淋在鱼上；用柠檬和欧芹装饰。

['ɔːfli] [gʊd] .
Awfully **good** **.**
非常 好的 .

非常好。

['spænɪʃ] [fraɪd] [fɪʃ]
Spanish **Fried** **Fish**
西班牙语 油煎 鱼

西班牙炸鱼

[sɔːlt] [ænd; ənd] [dɪp] [ˌbærə'kuːdə] [ɔːr] ['eni] ['tendər] [fɪʃ] [ɪn] [ə; eɪ] ['bætər] [meɪd] [ʌv; əv] [eg] ,
Salt **and** **dip** **Barracuda** **or** **any** **tender** **fish** **in** **a** **batter** **made** **of** **egg** **,**
盐 和 蘸 梭鱼 或者 任何 投标 鱼 在 一个 连击 制成 的 蛋 ,

将梭鱼或其他肉质鲜嫩的鱼类用盐腌制，然后裹上蛋液面糊。

['flaʊər] , [mɪlk] [ænd; ənd] [sɔːlt] .
flour **,** **milk** **and** **salt** **.**
面粉 , 牛奶 和 盐 .

面粉、牛奶和盐。

[fraɪ][ɪn] [diːp] [hɑːt]['ɑːlɪv] [ɔɪl] .
Fry in deep hot olive oil .
炒 在 深的 热的 橄榄 油 .

用滚烫的橄榄油煎炸。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [sɔːs] [meɪd] [baɪ] ['braʊnɪŋ] ['teɪblspuːn] ['ʌnjən] [ɪn] ['teɪblspuːn] ['ɑːlɪv] [ɔɪl] , ['ædɪŋ]
Serve with sauce made by browning tablespoon onion in tablespoon olive oil , adding
服务 和 酱 制成 经过 褐变 汤匙 洋葱 在 汤匙 橄榄 油 , 添加
['teɪblspuːn] ['flaʊər][ænd; ənd] ['braʊnɪŋ] ,
tablespoon flour and browning ,
汤匙 面粉 和 褐变 ,

佐以酱汁食用，酱汁的制作方法为：将一汤匙洋葱用一汤匙橄榄油炒至焦黄，加入一汤匙面粉继续炒至焦黄。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː][wʌn][kʌp][tə'meɪtoʊz] , [tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [griːn] [ɔːr] [red] ['tʃɪli] [pʌlp] , [sɔːlt] ;
then add one cup tomatoes , two tablespoons green or red chile pulp , salt ;
然后 添加 一 杯子 西红柿 , 二 汤匙 绿色的 或者红色的 智利 纸浆 , 盐 ;

然后加入一杯西红柿、两汤匙青辣椒或红辣椒果肉、盐；

[kʊk] [ænd; ənd] [pɔːr] [ə'krɔːs] ['sentər] [ʌv; əv] [fɪʃ] , [ə'laʊɪŋ] [braʊn] [krɪsp]['ɛndz][tuː; tə] [ʃoʊ] .
cook and pour across center of fish , allowing brown crisp ends to show .
厨师 和 倒 穿过 中心 的 鱼 , 允许 棕色的 脆 结束 到 展示 .

将汤汁浇在鱼的中央，煮熟后淋在鱼的中间，使两端露出焦脆的棕色边缘。

['gɑːrnɪʃ] [wɪð; wɪθ]['slaɪsɪz][ʌv; əv] [swiːt] [griːn] ['pepər] , ['lemən][ænd; ənd] ['pɑːrsli] . { - }
Garnish with slices of sweet green pepper , lemon and parsley . { 86 }
装饰 和 切片 的 甜的 绿色的 胡椒 , 柠檬 和 香菜 . { - }

用甜椒片、柠檬片和欧芹装饰。{86}

['spænɪʃ] [hæʃ]
Spanish Hash
西班牙语 哈希

西班牙哈希

[pʊt][ə; eɪ] ['leɪər] [ʌv; əv] ['siːznd] [wɪpt] [pə'tetoz] [wʌn] [ɪntʃ] [θɪk] [ɪn][ə; eɪ] ['ʃæloʊ] ['beɪkɪŋ] [pæn] .
Put a layer of seasoned whipped potatoes one inch thick in a shallow baking pan .
放 一个 层 的 经验丰富的 鞭打 土豆 一 英寸 厚的 在 一个 浅的 烘烤 平底锅 .

在浅烤盘中铺上一层一英寸厚的调味土豆泥。

[ə'nʌðər] ['leɪər] [ʌv; əv] ['faɪnli] [tʃɑːpt] [biːf] , [læm] , [viːl] , [fɪʃ] , [ɔːr] [faʊl] ;
Another layer of finely chopped beef , lamb , veal , fish , or fowl ;
其他 层 的 精细地 切碎 牛肉 , 羊肉 , 小牛肉 , 鱼 , 或者 鸡 ;

再铺一层切碎的牛肉、羊肉、小牛肉、鱼肉或禽肉；

['siːznd] [wɪð; wɪθ][sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər] [ænd; ənd][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['ʌnjən] [braʊn] [ɪn][lɑːrd] ;
seasoned with salt and pepper and a little onion browned in lard ;
经验丰富的 和 盐 和 胡椒 和 一个 小的 洋葱 棕色 在 猪油 ;

用盐、胡椒粉和少许用猪油炒香的洋葱调味；

[prɪ'per] [ə; eɪ][tɑːp] ['leɪər] [ʌv; əv][wʌn][kʌp] ['ʌnjənz] , [wʌn] [griːn] [ænd; ənd][wʌn] [swiːt] [red] ['pepər] ,
prepare a top layer of one cup onions , one green and one sweet red pepper ,
准备 一个 顶部 层 的 一 杯子 洋葱 , 一 绿色的 和 一 甜的 红色的 胡椒 ,

准备一层铺有1杯洋葱、1个青椒和1个甜红椒的面层，

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['pɑːrsli] , ['tiːspuːn] ['tʃɪli] ['paʊdər] [ɔːr] [pʌlp] , [sɔːlt] , ['teɪblspuːn] ['flaʊər] — [ɔːl]
one tablespoon parsley , teaspoon chili powder or pulp , salt , tablespoon flour — all
一 汤匙 香菜 , 茶匙 辣椒 粉末 或者 纸浆 , 盐 , 汤匙 面粉 — 全部
[braʊn] [ɪn] [tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [lɑːrd] .
browned in two tablespoons lard .
棕色 在 二 汤匙 猪油 .

一汤匙欧芹，一茶匙辣椒粉或辣椒果肉，盐，一汤匙面粉——全部用两汤匙猪油炒至棕色。

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn] - [hæf][kæn; kən][tə'meɪtoʊz] ; [kʊk] [tɪl] [θɪk] ; [spred] ['oʊvər] [miːt] ['leɪər] , ['sprɪŋk(ə)l]

Add	**one**	**-**	**half**	**can**	**tomatoes**	**;**	**cook**	**till**	**thick**	**;**	**spread**	**over**	**meat**	**layer**	**,**	**sprinkle**
添加	一	-	一半	能	西红柿	;	厨师	直到	厚的	;	传播	超过	肉	层	,	撒

[wɪð; wɪθ] [bred] [krʌmz] ,

with	**bread**	**crumbs**	**,**
和	面包	面包屑	,

加入半罐番茄；煮至浓稠；铺在肉层上，撒上面包屑，

['bɪts][ʌv; əv] [tʃiːz] [ænd; ənd] [beɪk] .

bits	**of**	**cheese**	**and**	**bake**	**.**
比特	的	奶酪	和	烤	.

撒上一些奶酪碎，然后烘烤。

['deɪnti] [wen] [beɪkt] [ɪn][ˌɪndɪ'vɪdʒuəl] ['dɪʃɪz] .

Dainty	**when**	**baked**	**in**	**individual**	**dishes**	**.**
纤巧	什么时候	烘焙	在	个人	菜肴	.

用小烤盘烘烤时，口感精致。

['spænɪʃ] ['kɜːri] [hæʃ]

Spanish	**Curry**	**Hash**
西班牙语	咖喱	哈希

西班牙咖喱杂烩

[braʊn] [ɪn] [tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtər] , [θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] [tʃɑːpt] ['ʌnjənz] , [wʌn][kʌp] [graʊnd] [miːt]

Brown	**in**	**two**	**tablespoons**	**butter**	**,**	**three**	**tablespoons**	**chopped**	**onions**	**,**	**one**	**cup**	**ground**	**meat**
棕色的	在	二	汤匙	黄油	,	三	汤匙	切碎	洋葱	,	一	杯子	地面	肉

,

,

,

用两汤匙黄油、三汤匙切碎的洋葱和一杯碎肉炒至棕色。

— [wʌn][ɔːr] [mɔːr] [kaɪndz] , [wʌn][kʌp] [tə'meɪtoʊz] , [ten] [slaɪst] ['ɑːlɪvz] , [wʌn] ['teɪblspuːn] ['wustəʃiə]

—	**one**	**or**	**more**	**kinds**	**,**	**one**	**cup**	**tomatoes**	**,**	**ten**	**sliced**	**olives**	**,**	**one**	**tablespoon**	**Worcestershire**
—	一	或者	更多的	种类	,	一	杯子	西红柿	,	十	切片	橄榄	,	一	汤匙	伍斯特郡

[sɔːs] ,

sauce	**,**
酱	,

—一种或多种水果，一杯西红柿，十颗切片橄榄，一汤匙伍斯特沙司，

[wʌn] [tʃɑːpt] [griːn] [swiːt] ['pepər] , [wʌn] - [fɔːrθ] ['tiːspuːn] ['kɜːri] ['paʊdər] , [wʌn] ['teɪblspuːn]

one	**chopped**	**green**	**sweet**	**pepper**	**,**	**one**	**-**	**fourth**	**teaspoon**	**curry**	**powder**	**,**	**one**	**tablespoon**
一	切碎	绿色的	甜的	胡椒	,	一	-	第四	茶匙	咖喱	粉末	,	一	汤匙

['flaʊər] ;

flour	**;**
面粉	;

一个切碎的青甜椒，四分之一茶匙咖喱粉，一汤匙面粉；

[ˌeɪ diː 'diː][kʌp][ʌv; əv]['eni] [miːt] [stɑːk] [ɔːr][hɑːt]['wɔːtər] ; [sɔːlt][tuː; tə] [teɪst] ; [ˌeɪ diː 'diː][wʌn][kʌp] [kʊkt]

add	**cup**	**of**	**any**	**meat**	**stock**	**or**	**hot**	**water**	**;**	**salt**	**to**	**taste**	**;**	**add**	**one**	**cup**	**cooked**
添加	杯子	的	任何	肉	库存	或者	热的	水	;	盐	到	品尝	;	添加	一	杯子	煮熟

[raɪs] ;

rice	**;**
米	;

加入一杯肉汤或热水；加盐调味；加入一杯熟米饭；

['ɔːltərnət] [ɪn] ['leɪər] [wɪð; wɪθ] [hæʃ] .

alternate	**in**	**layer**	**with**	**hash**	**.**
备用	在	层	和	哈希	.

与哈希交替分层。

[pɔːr] ['lɪt(ə)l] ['bʌtər] ['oʊvər][tɑːp][ænd; ənd] [beɪk] .
Pour little butter over top and bake .
倒 小的 黄油 超过 顶部 和 烤 .

在上面淋上少许黄油，然后烘烤。

['gɑːrnɪʃ] [wɪð; wɪθ] ['pɑːrsli] [ænd; ənd]['slaɪsɪz][ʌv; əv][hɑːrd] [kʊkt] [eg] .
Garnish with parsley and slices of hard cooked egg .
装饰 和 香菜 和 切片 的 难的 煮熟 蛋 .

用欧芹碎和几片煮熟的鸡蛋片装饰。

['spænɪʃ] [stuːd] ['ræbɪt]
Spanish Stewed Rabbit
西班牙语 炖 兔子

西班牙炖兔肉

[gʌt] [ænd; ənd][roʊl] ['ræbɪt] [ɪn] [miːl] [ænd; ənd]['flaʊər] , [sɔːlt][ænd; ənd] ['tʃɪli] ['paʊdər] , [fraɪ][naɪs] [braʊn]
Gut and roll rabbit in meal and flour , salt and chile powder , fry nice brown
肠道 和 卷 兔子 在 一顿饭 和 面粉 , 盐 和 智利 粉末 , 炒 好的 棕色的
,
,
,

将兔肉去内脏，裹上面粉、盐和辣椒粉，炸至金黄色。

['kʌvər][wɪð; wɪθ] ['spænɪʃ] [sɔːs] , ['lɪt(ə)l][hɑːt]['wɔːtər] , [ˌeɪ diː 'diː][wʌn] - [hæf][kʌp]['reɪzɪnz] , [stuː] [ten]
cover with Spanish sauce , little hot water , add one - half cup raisins , stew ten
覆盖 和 西班牙语 酱 , 小的 热的 水 , 添加 一 - 一半 杯子 葡萄干 , 炖 十
['mɪnɪts] ,
minutes ,
分钟 ,

淋上西班牙酱汁，加少许热水，加入半杯葡萄干，炖十分钟。

['gɑːrnɪʃ] [wɪð; wɪθ][toʊst][ænd; ənd][mɪnt] . { - }
garnish with toast and mint . { 87 }
装饰 和 吐司 和 薄荷 . { - }

用烤面包片和薄荷叶装饰。{87}

['spænɪʃ] ['tʃɪkɪn] [stuː]
Spanish Chicken Stew
西班牙语 鸡 炖

西班牙鸡肉炖菜

[kʌt] [ʌp] ['tendər] ['tʃɪkɪn] , [sɔːlt][ænd; ənd]['flaʊər] , [braʊn] [ɪn] [smɔːl] [ə'maʊnt] [ʌv; əv] ['ɑːlɪv] [ɔɪl] .
Cut up tender chicken , salt and flour , brown in small amount of olive oil .
切 向上 投标 鸡 , 盐 和 面粉 , 棕色的 在 小的 数量 的 橄榄 油 .

将嫩鸡肉切块，加盐和面粉，用少量橄榄油煎至金黄。

[kiːp] [hɑːt] .
Keep hot .
保持 热的 .

保温。

[ˌeɪ diː 'diː] ['teɪblspuːn] ['bʌtər] [tuː; tə][ɔɪl] [left][ɪn] ['fraɪɪŋ] [pæn] ; [ˌeɪ diː 'diː][wʌn] - [hæf][kʌp] ['ʌnjənz] ,
Add tablespoon butter to oil left in frying pan ; add one - half cup onions ,
添加 汤匙 黄油 到 油 左边 在 煎炸 平底锅 ; 添加 一 - 一半 杯子 洋葱 ,

在煎锅剩余的油中加入一汤匙黄油；加入半杯洋葱，

[wʌn] [smɔːl] [kloʊv] [ʌv; əv]['gɑːrlɪk] , ['teɪblspuːn] ['pɑːrsli] , [tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['flaʊər] ;
one small clove of garlic , tablespoon parsley , two tablespoons flour ;
一 小的 丁香 的 蒜 , 汤匙 香菜 , 二 汤匙 面粉 ;

一小瓣蒜，一汤匙欧芹，两汤匙面粉；

[braʊn] [ɔ:l] [tə'geðər] [ænd; ənd][ˌeɪ di: 'di:] [tu:] [kʌps] [tə'meɪtoʊz] , [tu:] ['teɪbəlˌspu:nz] ['tʃɪli] [pʌlp] [ænd; ənd]

brown	**all**	**together**	**and**	**add**	**two**	**cups**	**tomatoes**	**,**	**two**	**tablespoons**	**chile**	**pulp**	**and**
棕色的	全部	一起	和	添加	二	杯子	西红柿	,	二	汤匙	智利	纸浆	和

[wʌn] ['ti:spu:n] ['ʃʊgər] ;

one	**teaspoon**	**sugar**	**;**
一	茶匙	糖	;

将所有食材一起炒至棕色，加入两杯西红柿、两汤匙辣椒果肉和一茶匙糖；

[kʊk] [ʌn'tɪl] [θɪk] ; [pɔ:r] ['oʊvər] ['tʃɪkɪn] ; ['gɑ:rnɪʃ] [wɪð; wɪθ] ['bʌtərd] [toʊst] [ænd; ənd] [gri:n] ['pi:z] .

cook	**until**	**thick**	**;**	**pour**	**over**	**chicken**	**;**	**garnish**	**with**	**buttered**	**toast**	**and**	**green**	**peas**	**.**
厨师	直到	厚的	;	倒	超过	鸡	;	装饰	和	涂黄油的	吐司	和	绿色的	豌豆	.

煮至浓稠；淋在鸡肉上；用涂了黄油的吐司和青豆装饰。

['spænɪʃ] [staɪl] [stʌft] ['tʃɪkɪn]

Spanish	**Style**	**Stuffed**	**Chicken**
西班牙语	风格	填充	鸡

西班牙风味酿鸡

[braʊn] [ə; eɪ][fæt]['tendər] ['tʃɪkɪn] [ɪn][ə; eɪ] [smɔ:l] [ə'maʊnt] [ʌv; əv][lɑ:rd][baɪ] ['tɜ:rnɪŋ] ['oʊvər][ænd; ənd]

Brown	**a**	**fat**	**tender**	**chicken**	**in**	**a**	**small**	**amount**	**of**	**lard**	**by**	**turning**	**over**	**and**
棕色的	一个	胖的	投标	鸡	在	一个	小的	数量	的	猪油	经过	转弯	超过	和

['oʊvər][fɔ:r; fər][ə; eɪ] [fju:] ['mɪnɪts] .

over	**for**	**a**	**few**	**minutes**	**.**
超过	为了	一个	很少	分钟	.

将一块肥嫩的鸡肉用少量猪油煎至金黄，期间要不断翻动，煎几分钟。

[meɪk] [ə; eɪ] ['dresɪŋ] [ʌv; əv] [tu:] [kʌps] [bred] [krʌmz] , [θri:] ['teɪbəlˌspu:nz] [pʌlp] [ʌv; əv] [swi:t] [gri:n]

Make	**a**	**dressing**	**of**	**two**	**cups**	**bread**	**crumbs**	**,**	**three**	**tablespoons**	**pulp**	**of**	**sweet**	**green**
制作	一个	敷料	的	二	杯子	面包	面包屑	,	三	汤匙	纸浆	的	甜的	绿色的

['pepərz] ,

peppers	**,**
辣椒	,

用两杯面包屑、三汤匙甜椒果肉制成调味汁。

[wʌn][kʌp][tə'meɪtoʊz] , [tu:] ['teɪbəlˌspu:nz] [tʃɑ:pt] ['ʌnjən] , [wʌn] - [hæf] [kʌp] ['klærət] , [tu:] ['teɪbəlˌspu:nz]

one	**cup**	**tomatoes**	**,**	**two**	**tablespoons**	**chopped**	**onion**	**,**	**one**	**-**	**half**	**cup**	**claret**	**,**	**two**	**tablespoons**
一	杯子	西红柿	,	二	汤匙	切碎	洋葱	,	一	-	一半	杯子	红酒	,	二	汤匙

['ʃʊgər] ,

sugar	**,**
糖	,

一杯西红柿，两汤匙切碎的洋葱，半杯红葡萄酒，两汤匙糖，

[wʌn] - [hæf] [kʌp] [slaɪst] ['ʌnjənz] , [wʌn] - [hæf] [kʌp] ['si:dɪd] ['reɪzɪnz] , [wʌn] ['ti:spu:n] [waɪt] ['pepər] ,

one	**-**	**half**	**cup**	**sliced**	**onions**	**,**	**one**	**-**	**half**	**cup**	**seeded**	**raisins**	**,**	**one**	**teaspoon**	**white**	**pepper**	**,**
一	-	一半	杯子	切片	洋葱	,	一	-	一半	杯子	播种	葡萄干	,	一	茶匙	白色的	胡椒	,

[ænd; ənd][sɔ:lt][tu:; tə] [teɪst] .

and	**salt**	**to**	**taste**	**.**
和	盐	到	品尝	.

半杯切片洋葱，半杯去籽葡萄干，一茶匙白胡椒粉，适量盐。

[stʌf] ['tʃɪkɪn] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][kloʊzd][pæn][wʌn]['aʊər] .

Stuff	**chicken**	**and**	**bake**	**in**	**closed**	**pan**	**one**	**hour**	**.**
东西	鸡	和	烤	在	关闭	平底锅	一	小时	.

将鸡肉填入馅料，放入密封烤盘中烘烤一小时。

[meɪk] ['greɪvi][ʌv; əv] ['drɪpɪŋ] [baɪ] ['ædɪŋ] ['flaʊər] , ['mʌʃrʊm] [sɔ:s] [ænd; ənd][hɑ:t]['wɔ:tər] .

Make	**gravy**	**of**	**drippings**	**by**	**adding**	**flour**	**,**	**mushroom**	**sauce**	**and**	**hot**	**water**	**.**
制作	肉汁	的	滴落物	经过	添加	面粉	,	蘑菇	酱	和	热的	水	.

将滴出的油脂加入面粉、蘑菇酱和热水，制成肉汁。

[pɔːr] ['oʊvər] ['tʃɪkɪn] .
Pour over chicken .
倒 超过 鸡 .

淋在鸡肉上。

['spænɪʃ] [beɪkt] ['tʃɪkɪn] [ɪn] ['kæsəroʊl]
Spanish Baked Chicken En Casserole
西班牙语 烘焙 鸡 恩 沙锅

西班牙烤鸡砂锅

[sɔːlt][ə; eɪ]['tendər] ['tʃɪkɪn] , [rʌb][ˌɪn'saɪd][ænd; ənd][aʊt][wɪð; wɪθ]['ʌnjən] , ['bʌtər] [ænd; ənd]['flaʊər] .
Salt a tender chicken , rub inside and out with onion , butter and flour .
盐 一个 投标 鸡 , 擦 里面 和 出去 和 洋葱 , 黄油 和 面粉 .

将嫩鸡用盐腌制，里里外外涂抹洋葱、黄油和面粉。

[pʊt][ɪn][ə; eɪ][lɑːrdʒ] ['kæsəroʊl] .
Put in a large casserole .
放 在 一个 大的 沙锅 .

放入一个大砂锅里。

[pɔːr] [ɪn] ['bɑːtəm] [wʌn] [kʌp] [hɑːt]['wɔːtər] , [wʌn] ['tiːspuːn] [ə'regənoʊ] ; [ˌeɪ diː 'diː][kæn; kən] ['mʌʃrʊmz] ,
Pour in bottom one cup hot water , one teaspoon oregano ; add can mushrooms ,
倒 在 底部 一 杯子 热的 水 , 一 茶匙 牛至 ; 添加 能 蘑菇 ,

在锅底倒入一杯热水，一茶匙牛至；加入罐装蘑菇，

[stemz] [ænd; ənd] ['trɪmɪŋz] ; [wʌn]['dʌz(ə)n] [slaɪst] ['ɑːlɪvz] , [tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [griːn] ['spænɪʃ] [sɔːs] ,
stems and trimmings ; one dozen sliced olives , two tablespoons green Spanish sauce ,
茎 和 装饰 ; 一 打 切片 橄榄 , 二 汤匙 绿色的 西班牙语 酱 ,
[ænd; ənd][wʌn] [tʃɑːpt] { - }
and one chopped { 88 }
和 一 切碎 { - }

茎和边角料；一打切片橄榄，两汤匙绿色西班牙酱汁，以及一个切碎的{88}

[pə'mentoʊ] , [tuː] [kʌps] [ʌv; əv][tə'meɪtoʊz] , [wʌn] ['teɪblspuːn] ['bʌtər] [ænd; ənd] ['teɪblspuːn] ['flaʊər][tuː; tə]
pimiento , two cups of tomatoes , one tablespoon butter and tablespoon flour to
辣椒 , 二 杯子 的 西红柿 , 一 汤匙 黄油 和 汤匙 面粉 到
['θɪkən] ;
thicken ;
加厚 ;

甜椒、两杯西红柿、一汤匙黄油和一汤匙面粉（用于增稠）；

[sɔːlt][tuː; tə] [teɪst] ; ['kʌvər][ænd; ənd] [kʊk] [tɪl] [dʌn] ;
salt to taste ; cover and cook till done ;
盐 到 品尝 ; 覆盖 和 厨师 直到 完毕 ;

加盐调味；盖上盖子煮至熟透；

[ˌeɪ diː 'diː][kʌp][ʌv; əv] [kriːm] [ænd; ənd] [kʊk] [ten][tuː; tə] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] [lɔːŋgər] .
add cup of cream and cook ten to fifteen minutes longer .
添加 杯子 的 奶油 和 厨师 十 到 十五 分钟 更长 .

加入一杯奶油，再煮十分钟到十五分钟。

[dɪp] ['bʌtərd] [toʊst] [ɪn] ['ʃeri] — [ɪ'nʌf] [toʊst][fɔːr; fər] [iːtʃ] [gest] ; [leɪ][ɑːn][tɑːp][ʌv; əv] ['tʃɪkɪn] ;
Dip buttered toast in sherry — enough toast for each guest ; lay on top of chicken ;
蘸 涂黄油的 吐司 在 雪利酒 — 足够的 吐司 为了 每个 客人 ; 躺 在 顶部 的 鸡 ;

将涂有黄油的吐司蘸上雪利酒——每位客人一份吐司；放在鸡肉上；

['kʌvər] ; [let][stænd] [fjuː] ['mɪnɪts] .
cover ; let stand few minutes .
覆盖 ; 让 站立 很少 分钟 .

盖上盖子，静置几分钟。

[sɜːrv] [frʌm; frəm] ['kæsəroʊl] .
Serve **from** **casserole** **.**
服务 从 沙锅 .

盛于砂锅中即可食用。

['spænɪʃ] ['dresɪŋ] [fɔːr; fər] ['tʃɪkɪn] [ɔːr] ['tɜːrki]
Spanish **Dressing** **for** **Chicken** **or** **Turkey**
西班牙语 敷料 为了 鸡 或者 火鸡

西班牙鸡肉或火鸡沙拉酱

[wʌn] [paɪnt] [ʌv; əv] [koʊld] [kɔːrn] [bred] , [wʌn] [kʌp] [rɪtʃ] ['tʃɪkɪn] [ɔːr] ['tɜːrki] [brɔːθ] ,
One **pint** **of** **cold** **corn** **bread** **,** **one** **cup** **rich** **chicken** **or** **turkey** **broth** **,**
一 品脱 的 寒冷的 玉米 面包 , 一 杯子 富有的 鸡 或者 火鸡 肉汤 ,

一品脱冷玉米面包，一杯浓郁的鸡汤或火鸡汤，

[wʌn] - [hæf] [kʌp] ['roʊstɪd] [tʃɑːpt] ['tʃesˌnʌt] , [wʌn] ['teɪblspuːn] ['bʌtər] , [wʌn] [hɑːrd] - [bɔɪld] [eg]
one **-** **half** **cup** **roasted** **chopped** **chestnuts** **,** **one** **tablespoon** **butter** **,** **one** **hard** **-** **boiled** **egg**
一 - 一半 杯子 烤 切碎 栗子 , 一 汤匙 黄油 , 一 难的 - 煮沸 蛋
[mɪnst] , [wʌn] ['tiːspuːn] [blæk] ['pepər] ,
minced **,** **one** **teaspoon** **black** **pepper** **,**
剁碎 , 一 茶匙 黑色的 胡椒 ,

半杯烤栗子碎，一汤匙黄油，一个煮熟的鸡蛋切碎，一茶匙黑胡椒粉，

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] [red] ['tʃɪli] [pʌlp] , [wʌn] - [fɔːrθ] [kʌp] [mɪnst] ['ʌnjən] , [lɑːrdʒ] ['teɪblspuːn] [mɪnst]
three **tablespoons** **red** **chile** **pulp** **,** **one** **-** **fourth** **cup** **minced** **onion** **,** **large** **tablespoon** **minced**
三 汤匙 红色的 智利 纸浆 , 一 - 第四 杯子 剁碎 洋葱 , 大的 汤匙 剁碎
['pɑːrsli] ,
parsley **,**
香菜 ,

三汤匙红辣椒果肉，四分之一杯洋葱碎，一大汤匙欧芹碎，

[wʌn] [eg] [wɪpt] ['veri] [laɪt] , [sɔːlt] [tuː; tə] [teɪst] , [stʌf] ['tɜːrki] [ɔːr] ['tʃɪkɪn] , [wen] [beɪkt] ,
one **egg** **whipped** **very** **light** **,** **salt** **to** **taste** **,** **stuff** **turkey** **or** **chicken** **,** **when** **baked** **,**
一 蛋 鞭打 非常 光 , 盐 到 品尝 , 东西 火鸡 或者 鸡 , 什么时候 烘焙 ,

将一个鸡蛋打散至非常轻盈，加盐调味，填入火鸡或鸡肉中，烘烤后即可食用。

[meɪk] [ðə; ði] ['ɔːrd(ə)neri] ['dresɪŋ] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['drɪpɪŋ] [ænd; ənd] ['tʃɪli] [sɔːs] , [tuː; tə] [sɜːrv] [ɑːn]
make **the** **ordinary** **dressing** **of** **the** **drippings** **and** **chile** **sauce** **,** **to** **serve** **on**
制作 这 普通的 敷料 的 这 滴落物 和 智利 酱 , 到 服务 在
['dresɪŋ] .
dressing **.**
敷料 .

将肉汁和辣椒酱制成普通的调味汁，淋在调味汁上即可食用。

['spænɪʃ] [traɪp]
Spanish **Tripe**
西班牙语 肚

西班牙牛肚

[ɪn] [θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtər] , [fraɪ] [wʌn] - [hæf] [kʌp] ['ʌnjən] .
In **three** **tablespoons** **butter** **,** **fry** **one** **-** **half** **cup** **onion** **.**
在 三 汤匙 黄油 , 炒 一 - 一半 杯子 洋葱 .

用三汤匙黄油炒半杯洋葱。

[kʌt] [wʌn] [paʊnd] [traɪp] ['ɪntuː] ['næroʊ] [strɪps] ; [sɔːlt] [ænd; ənd] [roʊl] [ɪn] ['flaʊər] .
Cut **one** **pound** **tripe** **into** **narrow** **strips** **;** **salt** **and** **roll** **in** **flour** **.**
切 一 磅 肚 进入 狭窄的 条状物 ; 盐 和 卷 在 面粉 .

将一磅牛肚切成细条；加盐，裹上面粉。

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn] ['teɪblspuːn] ['flaʊər][tuː; tə][fæt][ænd; ənd] [braʊn] ; [ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə] [ðɪs] [wʌn][kʌp][tə'meɪtoʊ]

Add	one	tablespoon	flour	to	fat	and	brown	;	add	to	this	one	cup	tomato
添加	一	汤匙	面粉	到	胖的	和	棕色的	;	添加	到	这	一	杯子	番茄

,

,

,

加入一汤匙面粉到油脂中炒至棕色；再加入一杯番茄，

['siːz(ə)n][wɪð; wɪθ] ['teɪblspuːn] ['tʃɪli] ['paʊdər][ɔːr][pʌlp] , [wʌn] ['tiːspuːn] ['ʃʊgər] .

season	with	tablespoon	chile	powder	or	pulp	,	one	teaspoon	sugar	.
季节	和	汤匙	智利	粉末	或者	纸浆	,	一	茶匙	糖	.

用一汤匙辣椒粉或辣椒果肉、一茶匙糖调味。

[let] ['sɪmər] [ʌn'tɪl] ['veri] ['tendər] .

Let	simmer	until	very	tender	.
让	煨	直到	非常	投标	.

小火慢炖至非常软烂。

[sɜːrv] [hɑːt] . { - } { - } { - }

Serve	hot	.	{	89	}	{	90	}	{	91	}
服务	热的	.	{	-	}	{	-	}	{	-	}

趁热食用。{89}{90}{91}

['friːhəulz]

Frijoles
豆子

豆子

(['spænɪʃ] [biːnz])

(	Spanish	Beans	)
(	西班牙语	豆子	)

（西班牙豆）

[haʊ] [tuː; tə] [kʊk] [biːnz]

How	to	Cook	Beans
如何	到	厨师	豆子

如何烹煮豆类

[soʊk] ['oʊvər] [naɪt] ,

Soak	over	night	,
浸泡	超过	夜晚	,

浸泡过夜

[pʊt][ɪn] [freʃ] ['wɔːtər][ɪn][ðə; ði] ['mɔːrnɪŋ] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][wʌn] - [fɔːrθ] ['tiːspuːn] [ʌv; əv]['soʊdə]

put	in	fresh	water	in	the	morning	and	add	one	-	fourth	teaspoon	of	soda
放	在	新鲜的	水	在	这	早晨	和	添加	一	-	第四	茶匙	的	苏打

[tuː; tə] [iːtʃ] [kwɔːrt][ʌv; əv]['wɔːtər] ,

to	each	quart	of	water	,
到	每个	夸脱	的	水	,

早上倒入新鲜水，每夸脱水中加入四分之一茶匙苏打水。

[bɔɪl] [ʌn'tɪl] [hæf] [dʌn] , [dreɪn][ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː] [mɔːr] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər][ænd; ənd] [kʊk] [tɪl] ['tendər] .

boil	until	half	done	,	drain	and	add	more	boiling	water	and	cook	till	tender	.
熬	直到	一半	完毕	,	流走	和	添加	更多的	沸腾	水	和	厨师	直到	投标	.

煮至半熟，沥干水分，再加入沸水煮至软烂。

[bɔɪl] [lɔːŋgər] [wen] [ðeɪ] [ɑːr; ər][tuː; tə][biː; bi] [mæʃt] .

Boil	longer	when	they	are	to	be	mashed	.
熬	更长	什么时候	他们	是	到	是	捣碎	.

如果要把它们捣成泥，就煮更长时间。

['friːhəulz] ([biːn]) [sɔːs]
Frijoles **(** **Bean** **)** **Sauce**
豆子 (豆) 酱

豆酱

[kʊk] [red] ['spænɪʃ] [biːnz] ['tendər] , [pʊt] [ɪn] [pæn] [wɪð; wɪθ] [hɑːt] [lɑːrd] , [ˌeɪ diː 'diː] ['ʌnjənz] ,
Cook **red** **Spanish** **beans** **tender** **,** **put** **in** **pan** **with** **hot** **lard** **,** **add** **onions** **,**
厨师 红色的 西班牙语 豆子 投标 , 放 在 平底锅 和 热的 猪油 , 添加 洋葱 ,

将红西班牙豆煮软，放入热猪油锅中，加入洋葱，

[griːn] [ɔːr] [red] ['tʃɪli] [pʌlp] , [sɔːlt] , [braʊn] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['flaʊər] [wɪð; wɪθ] [ˌaɪ 'tiː] , [mæʃ] ,
green **or** **red** **chile** **pulp** **,** **salt** **,** **brown** **a** **little** **flour** **with** **it** **,** **mash** **,**
绿色的 或者 红色的 智利 纸浆 , 盐 , 棕色的 一个 小的 面粉 和 它 , 捣碎 ,

青椒或红椒果肉，加盐，加入少许面粉炒至棕色，捣碎，

[pres] [θruː] [sɪv] , [ˌeɪ diː 'diː] [miːt] [stɑːk] [tuː; tə] [θɪn] [fɔːr; fər] [sɔːs] , [sɜːrv] ['oʊvər] [miːt] [ɔːr]
press **through** **sieve** **,** **add** **meat** **stock** **to** **thin** **for** **sauce** **,** **serve** **over** **meat** **or**
按 通过 筛 , 添加 肉 库存 到 薄的 为了 酱 , 服务 超过 肉 或者
[hoʊl] [biːnz] .
whole **beans** **.**
所有的 豆子 .

用筛子压实，加入肉汤稀释成酱汁，淋在肉或整颗豆子上即可食用。

['friːhəulz]
Frijoles
豆子

豆子

[soʊk] [pɪŋk] [ɔːr] ['kɪdni] [biːnz] ['oʊvər] [naɪt] , [bɔɪl] [tɪl] ['tendər] [ɪn] ['sɔːltɪd] ['wɔːtər] [wɪð; wɪθ] [pɪntʃ] ['soʊdə] .
Soak **pink** **or** **kidney** **beans** **over** **night** **,** **boil** **till** **tender** **in** **salted** **water** **with** **pinch** **soda** **.**
浸泡 粉色的 或者 肾 豆子 超过 夜晚 , 熬 直到 投标 在 咸的 水 和 捏 苏打 .

将粉红豆或芸豆浸泡过夜，然后在加盐和少许小苏打的水中煮至软烂。

[dreɪn] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [kæn; kən] [tə'meɪtoʊz] , [pʌlp] [ʌv; əv] [θriː] [red] [ænd; ənd] [θriː] [griːn] ['tʃɪli]
Drain **and** **add** **can** **tomatoes** **,** **pulp** **of** **three** **red** **and** **three** **green** **chile**
流走 和 添加 能 西红柿 , 纸浆 的 三 红色的 和 三 绿色的 智利
['pepərz] ,
peppers **,**
辣椒 ,

沥干水分，加入罐装番茄、三个红辣椒和三个绿辣椒的辣椒瓤。

[wʌn] - [hæf] [kʌp] ['ʌnjənz] [fraɪd] [ɪn] ['beɪkən] [fæt] , [sɔːlt] [tuː; tə] [teɪst] , [bɔɪl] ['sloʊli] [tɪl] ['veri] [sɔːft] . { - }
one **-** **half** **cup** **onions** **fried** **in** **bacon** **fat** **,** **salt** **to** **taste** **,** **boil** **slowly** **till** **very** **soft** **.** **{** **92** **}**
一 - 一半 杯子 洋葱 油煎 在 熏肉 胖的 , 盐 到 品尝 , 熬 缓慢地 直到 非常 柔软的 . { - }

半杯洋葱用培根油炒香，加盐调味，小火慢煮至非常软烂。{92}

['spænɪʃ] [mæʃt] [beɪkt] [biːnz]
Spanish **Mashed** **Baked** **Beans**
西班牙语 捣碎 烘焙 豆子

西班牙烤豆泥

[kʊk] [pɪŋk] [ɔːr] ['kɪdni] [biːnz] [ɪn] ['sɔːltɪd] ['wɔːtər] [wɪð; wɪθ] [pɪntʃ] [ʌv; əv] ['soʊdə] [ʌn'tɪl] ['veri] [sɔːft] .
Cook **pink** **or** **kidney** **beans** **in** **salted** **water** **with** **pinch** **of** **soda** **until** **very** **soft** **.**
厨师 粉色的 或者 肾 豆子 在 咸的 水 和 捏 的 苏打 直到 非常 柔软的 .

将粉红豆或芸豆放入加盐和少许小苏打的水中煮至非常软烂。

[dreɪn] [ænd; ənd] [mæʃ] , [fraɪ] ['beɪkən] [krɪsp] , [rɪ'muːv] [frʌm; frəm] [pæn] [ænd; ənd] [tɜːrn] [biːnz] ['ɪntuː] [fæt] ,
Drain **and** **mash** **,** **fry** **bacon** **crisp** **,** **remove** **from** **pan** **and** **turn** **beans** **into** **fat** **,**
流走 和 捣碎 , 炒 熏肉 脆 , 消除 从 平底锅 和 转动 豆子 进入 胖的 ,

沥干水分并捣成泥，将培根煎脆，从锅中取出，将豆子熬成油脂。

[let] [braʊn] [ænd; ənd][tɜːrn] [aʊt] [ɑːn][hɑːt] ['plætər] , [pɔːr] [hɑːt] ['spænɪʃ] [sɔːs] ['oʊvər] ,
let brown and turn out on hot platter , pour hot Spanish sauce over ,
让 棕色的 和 转动 出去 在 热的 拼盘 , 倒 热的 西班牙语 酱 超过 ,

煎至金黄后盛入热盘中，淋上热西班牙酱汁。

['gɑːrnɪʃ] [wɪð; wɪθ]['beɪkən][ænd; ənd] ['pɑːrsli] .
garnish with bacon and parsley .
装饰 和 熏肉 和 香菜 .

用培根和欧芹装饰。

['spænɪʃ] [biːnz] [ˌeɪ 'juː] ['grætn]
Spanish Beans Au Gratin
西班牙语 豆子 奥 焗烤

西班牙焗豆

[tuː] [kʌps] [ʌv; əv] [wel] - [kʊkt] [biːnz] , [dreɪnd] [ʌv; əv]['wɔːtər] — ['ɪntuː] [tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ʌv; əv][hɑːt]
Two cups of well - cooked beans , drained of water — into two tablespoons of hot
二 杯子 的 出色地 - 煮熟 豆子 , 排水 的 水 — 进入 二 汤匙 的 热的
[lɑːrd] ,
lard ,
猪油 ,

两杯煮熟的豆子，沥干水分，放入两汤匙热猪油中，

[tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ʌv; əv] [red] ['tʃɪli] [pʌlp] ; [braʊn] ; [ˌeɪ diː 'diː][wʌn] - [hæf] [kʌp] ['greɪtɪd] [tʃiːz] , [stɜːr]
two tablespoons of red chile pulp ; brown ; add one - half cup grated cheese , stir
二 汤匙 的 红色的 智利 纸浆 ; 棕色的 ; 添加 一 - 一半 杯子 磨碎的 奶酪 , 搅拌
[ʌn'tɪl] [meltid] .
until melted .
直到 融化 .

两汤匙红辣椒果肉；炒至棕色；加入半杯磨碎的奶酪，搅拌至融化。

[sɜːrv] ['paɪpɪŋ][hɑːt] . { - } { - } { - } { - } { - }
Serve piping hot . { 93 } { 94 } { 95 } { 96 } { 97 }
服务 管道 热的 . { - } { - } { - } { - } { - }

趁热食用。{93}{94}{95}{96}{97}

[ə'rɔːz] [ə; eɪ][lɑː][ˌespɑːn'joʊl]
Arroz a la Espanol
阿罗兹 一个 拉 西班牙语

西班牙米饭

(['spænɪʃ] [raɪs])
(Spanish Rice)
(西班牙语 米)

（西班牙米饭）

[haʊ] [tuː; tə] [kʊk] [raɪs]
How to Cook Rice
如何 到 厨师 米

如何煮米饭

[wɑːʃ] [raɪs][ɪn] ['sevrəl] ['wɔːtərz] , [dreɪn] , [rʌb] [bɪ'twiːn] ['tauəlz] [ʌn'tɪl][draɪ] ,
Wash rice in several waters , drain , rub between towels until dry ,
洗 米 在 一些 水 , 流走 , 擦 之间 毛巾 直到 干燥 ,

将米用清水淘洗数次，沥干水分，用毛巾搓干。

[θroʊ] [ðə; ði][raɪs] ['spuːnfʊl] [æt; ət][ə; eɪ][taɪm] , [wʌn][kʌp][tuː; tə][faɪv] [kʌps] , ['ɪntuː] ['bɔɪlɪŋ] [hɑːt]['sɔːltɪd]
throw the rice spoonful at a time , one cup to five cups , into boiling hot salted
扔 这 米 一勺 在 一个 时间 , 一 杯子 到 五 杯子 , 进入 沸腾 热的 咸的
['wɔːtər] ,
water ,
水 ,

每次将一勺米（一杯到五杯）放入沸腾的盐水中，

[bɔɪl] [hɑːrd] [fɔːr; fər] [ten] ['mɪnɪts] [ðen] ['sloʊli] [ʌn'tɪl] [ɔːl] ['wɔːtər] [ɪz] [əb'zɔːrbd] ,

boil	hard	for	ten	minutes	then	slowly	until	all	water	is	absorbed	,
熬	难的	为了	十	分钟	然后	缓慢地	直到	全部	水	是	吸收	,

大火煮沸十分钟，然后转小火煮至水分完全吸收。

[pʊt] [æz'bestəs] [mæt] ['ʌndər] ['ves(ə)l] [ænd; ənd] [duː] [nɑːt] [stɜːr] ;

put	asbestos	mat	under	vessel	and	do	not	stir	;
放	石棉	垫	在下面	血管	和	做	不是	搅拌	;

在容器下放置石棉垫，不要搅拌；

[greɪnz] [wɪl] [biː; bi] [draɪ] [ænd; ənd] ['seprət] [frʌm; frəm] [iːtʃ] ['ʌðər] .

grains	will	be	dry	and	separate	from	each	other	.
谷物	将要	是	干燥	和	分离	从	每个	其他	.

谷粒会干燥且彼此分离。

['spænɪʃ] [raɪs] — [mɪnt] ['fleɪvər]

Spanish	Rice	—	Mint	Flavor
西班牙语	米	—	薄荷	味道

西班牙米饭——薄荷味

[hiːt] [tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [lɑːrd] , ['beɪkən] [ɔːr] ['ɑːlɪv] [ɔɪl] , [ˌeɪ diː 'diː] ['teɪblspuːn] [tʃɑːpt] ['ʌnjən] , [wʌn] -

Heat	two	tablespoons	lard	,	bacon	or	olive	oil	,	add	tablespoon	chopped	onion	,	one	-
热	二	汤匙	猪油	,	熏肉	或者	橄榄	油	,	添加	汤匙	切碎	洋葱	,	一	-

[hæf] ['tiːspuːn] [sɔːlt] ,

half	teaspoon	salt	,
一半	茶匙	盐	,

热锅倒入两汤匙猪油、培根油或橄榄油，加入一汤匙切碎的洋葱和半茶匙盐，

[wʌn] - [hæf] ['tiːspuːn] ['tʃɪli] ['paʊdər] , [pɪntʃ] [ʌv; əv] [mɪnt] [liːvz] , ['slaɪtli] [kʊk] ,

one	-	half	teaspoon	chile	powder	,	pinch	of	mint	leaves	,	slightly	cook	,
一	-	一半	茶匙	智利	粉末	,	捏	的	薄荷	树叶	,	轻微地	厨师	,

半茶匙辣椒粉，少许薄荷叶，略煮，

[ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] [kʌp] [raɪs] [ænd; ənd] [stɜːr] [ə'baʊt] [ʌn'tɪl] [raɪs] [bɪ'gɪnz] [tuː; tə] ['kʌlər] , [ˌeɪ diː 'diː] [fɔːr] [kʌps]

add	one	cup	rice	and	stir	about	until	rice	begins	to	color	,	add	four	cups
添加	一	杯子	米	和	搅拌	关于	直到	米	开始	到	颜色	,	添加	四	杯子

[hɑːt] ['wɔːtər] ,

hot	water	,
热的	水	,

加入一杯米，搅拌至米粒开始变色，然后加入四杯热水。

[kʊk] ['sloʊli] [ʌn'tɪl] [ɔːl] ['wɔːtər] [ɪz] [əb'zɔːrbd] .

cook	slowly	until	all	water	is	absorbed	.
厨师	缓慢地	直到	全部	水	是	吸收	.

小火慢煮，直至水分完全吸收。

[paɪl] [ɑːn] ['plætər] [ænd; ənd] ['kʌvər] [wɪð; wɪθ] ['spænɪʃ] [sɔːs] . { - }

Pile	on	platter	and	cover	with	Spanish	sauce	.	{	98	}
桩	在	拼盘	和	覆盖	和	西班牙语	酱	.	{	-	}

盛入盘中，淋上西班牙酱汁。{98}

['spænɪʃ] [raɪs]

Spanish	Rice
西班牙语	米

西班牙米饭

[fraɪ] ['hiːpɪŋ] ['teɪblspuːn] [tʃɪpt] ['beɪkən] , [ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] ['gɑːrlɪk] , [stɜːr] , [kʊk] [fjuː] ['mɪnɪts] ,

Fry	heaping	tablespoon	chipped	bacon	,	add	one	garlic	,	stir	,	cook	few	minutes	,
炒	堆积	汤匙	缺口	熏肉	,	添加	一	蒜	,	搅拌	,	厨师	很少	分钟	,

放入一大勺切碎的培根，加入一瓣蒜，翻炒几分钟，

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn][kʌp] [wɑːʃt] [ænd; ənd][draɪd][raɪs] , [wʌn][kæn; kən][tə'meɪtoʊz] , [sɔːlt] , [ˌeɪ diː 'diː][wʌn] -

add	one	cup	washed	and	dried	rice	,	one	can	tomatoes	,	salt	,	add	one	-
添加	一	杯子	洗过	和	干燥	米	,	一	能	西红柿	,	盐	,	添加	一	-

[hæf] [kʌp] ['tʃɪli] [pʌlp] ,

half	cup	chile	pulp	,
一半	杯子	智利	纸浆	,

加入一杯洗净晾干的大米、一罐西红柿、盐，再加入半杯辣椒果肉。

[kʊk] ['sloʊli] ; [wen] [ə'baʊt][draɪ] , [ˌeɪ diː 'diː] [miːt] [stɑːk] [ɔːr][hɑːt]['wɔːtər][tuː; tə] ['fɪnɪʃ] ['kʊkɪŋ] ,

cook	slowly	;	when	about	dry	,	add	meat	stock	or	hot	water	to	finish	cooking	,
厨师	缓慢地	;	什么时候	关于	干燥	,	添加	肉	库存	或者	热的	水	到	结束	烹饪	,

小火慢炖；快要收干时，加入肉汤或热水继续煮熟。

[bʌt; bət][dʒʌst] [ɪ'nʌf] [tuː; tə][hæv; həv][raɪs][draɪ][ænd; ənd][greɪnz] ['sepəreɪtɪd] [wen] [dʌn] .

but	just	enough	to	have	rice	dry	and	grains	separated	when	done	.
但	只是	足够的	到	有	米	干燥	和	谷物	分开	什么时候	完毕	.

但只要煮到米饭干透、米粒分明即可。

['spænɪʃ] [raɪs] [ˌeɪ 'juː] ['grætn]

Spanish	Rice	au	Gratin
西班牙语	米	au	焗烤

西班牙焗米饭

[bɔɪl] [wʌn] [kʌp] [raɪs] [ɪn] [faɪv] [kʌps] ['wɔːtər] , [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ]['bʌt(ə)n] [ʌv; əv]['gɑːrlɪk] ,

Boil	one	cup	rice	in	five	cups	water	,	add	a	button	of	garlic	,
熬	一	杯子	米	在	五	杯子	水	,	添加	一个	按钮	的	蒜	,

将一杯米放入五杯水中煮沸，加入一小瓣蒜。

['tiːspuːn] [sɔːlt] ; [wen] [dʌn] [rɪ'muːv] ['gɑːrlɪk] .

teaspoon	salt	;	when	done	remove	garlic	.
茶匙	盐	;	什么时候	完毕	消除	蒜	.

加一茶匙盐；煮熟后取出蒜瓣。

[dreɪn] ['eni] ['wɔːtər][ænd; ənd][pʊt][ɪn] ['beɪkɪŋ] ['ves(ə)l] ['ɔːltərnət] ['leər] [ʌv; əv][raɪs] , ['spænɪʃ] [sɔːs]

Drain	any	water	and	put	in	baking	vessel	alternate	layers	of	rice	,	Spanish	sauce
流走	任何	水	和	放	在	烘烤	血管	备用	层	的	米	,	西班牙语	酱

[ænd; ənd] [tʃiːz] ,

and	cheese	,
和	奶酪	,

沥干水分，在烤盘中交替铺上米饭、西班牙酱汁和奶酪。

['tɑːpɪŋ] [wɪð; wɪθ] [sɔːs] [ænd; ənd] [tʃiːz] [ɑːn][tɑːp] .

topping	with	sauce	and	cheese	on	top	.
配料	和	酱	和	奶酪	在	顶部	.

淋上酱汁，撒上奶酪。

[beɪk] [ʌn'tɪl][hɑːt] [θruː] [ænd; ənd] [tʃiːz] [ə; eɪ] [rɪtʃ] [braʊn] .

Bake	until	hot	through	and	cheese	a	rich	brown	.
烤	直到	热的	通过	和	奶酪	一个	富有的	棕色的	.

烤至完全热透，奶酪呈深棕色即可。

[griːn] ['pepərz] [wɪð; wɪθ] [raɪs]

Green	Peppers	With	Rice
绿色的	辣椒	和	米

青椒饭

[tʃɑːp] [tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['ʌnjən] , [tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [red] [swiːt] ['pepərz] , [tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [griːn]

Chop	two	tablespoons	onion	,	two	tablespoons	red	sweet	peppers	,	two	tablespoons	green
劈	二	汤匙	洋葱	,	二	汤匙	红色的	甜的	辣椒	,	二	汤匙	绿色的

[swiːt] ['pepərz] ['veri] [faɪn] ,

sweet	peppers	very	fine	,
甜的	辣椒	非常	美好的	,

将两汤匙洋葱、两汤匙红甜椒、两汤匙青甜椒切碎，

[fraɪ] [ʌn'tɪl] ['tendər] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] ['teɪblspuːn] [tʃɑːpt] [sɔːlt] [pɔːrk] .

fry	until	tender	with	a	tablespoon	chopped	salt	pork	.
炒	直到	投标	和	一个	汤匙	切碎	盐	猪肉	.

加入一汤匙切碎的咸猪肉，翻炒至软嫩。

[ˌeɪ diː 'diː] [tuː] [kʌps] [tə'meɪtoʊz] , [kʊk] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] ['teɪblspuːn] ['tʃɪli] ['pepər] , [sɔːlt] , [fɪl] [griːn]

Add	two	cups	tomatoes	,	cook	and	add	tablespoon	chile	pepper	,	salt	,	fill	green
添加	二	杯子	西红柿	,	厨师	和	添加	汤匙	智利	胡椒	,	盐	,	充满	绿色的

[swiːt] ['pepərz] ,

sweet	peppers	,
甜的	辣椒	,

加入两杯番茄，煮熟后加入一汤匙辣椒粉、盐，填入青椒中。

[pʊt] ['bʌtər] [ɑːn] [tɑːp] , ['sprɪŋk(ə)l] [ʌv; əv] [braʊn] ['ʃʊgər] , ['lemən] [dʒuːs] ; [beɪk] . { - } { - } { - }

put	butter	on	top	,	sprinkle	of	brown	sugar	,	lemon	juice	;	bake	.	{	99	}	{	100	}	{	101	}
放	黄油	在	顶部	,	撒	的	棕色的	糖	,	柠檬	汁	;	烤	.	{	-	}	{	-	}	{	-	}

{ - } { - }

{	102	}	{	103	}
{	-	}	{	-	}

在上面放上黄油，撒上红糖，挤上柠檬汁；烘烤。

['spænɪʃ] [stʌft] ['pepərz]

Spanish	Stuffed	Peppers
西班牙语	填充	辣椒

西班牙酿彩椒

[stʌft] ['tʃɪli] ['pepər]

Stuffed	Chile	Pepper
填充	智利	胡椒

酿辣椒

[fraɪ] ['tʃɪli] ['pepərz] [ʌn'tɪl] [ðeɪ] [pʌf] ['ʌndər] [skɪn] ; [kuːl] [ænd; ənd] [piːl] ; [kʌt] [aʊt] [stem] ,

Fry	chile	peppers	until	they	puff	under	skin	;	cool	and	peel	;	cut	out	stem	,
炒	智利	辣椒	直到	他们	噗	在下面	皮肤	;	凉爽的	和	果皮	;	切	出去	干	,

将辣椒煎至皮下膨胀；冷却后去皮；切掉蒂，

[ænd; ənd] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] [spuːn] [rɪ'muːv] [siːd] .

and	with	a	spoon	remove	seed	.
和	和	一个	勺子	消除	种子	.

用勺子挖出种子。

[prɪ'per] [ə; eɪ] ['mɪkstʃər] [ʌv; əv] ['eni] [kaɪnd] [ʌv; əv] [miːt] , [tuː; tə] [ə; eɪ] [kʌp] [ʌv; əv] [miːt] ,

Prepare	a	mixture	of	any	kind	of	meat	,	to	a	cup	of	meat	,
准备	一个	混合物	的	任何	种类	的	肉	,	到	一个	杯子	的	肉	,

将任意种类的肉混合，取一杯肉，

[wʌn] ['teɪblspuːn] [ʌv; əv] [tʃɑːpt] ['ʌnjən] , [wʌn] [kloʊv] ['gɑːrlɪk] , [wʌn] - [hæf] [kʌp] [tə'meɪtoʊz] , [wʌn] - [hæf]

one	tablespoon	of	chopped	onion	,	one	clove	garlic	,	one	-	half	cup	tomatoes	,	one	-	half
一	汤匙	的	切碎	洋葱	,	一	丁香	蒜	,	一	-	一半	杯子	西红柿	,	一	-	一半

[kʌp] [ʌv; əv] [slaɪst] ['ɑːlɪvz] ,

cup	of	sliced	olives	,
杯子	的	切片	橄榄	,

一汤匙切碎的洋葱，一瓣大蒜，半杯西红柿，半杯切片橄榄，

[wʌn] - [fɔːrθ] ['reɪzɪnz] — [tʃɑːpt] ['veri] [faɪn] .

one	-	fourth	raisins	—	chopped	very	fine	.
一	-	第四	葡萄干	—	切碎	非常	美好的	.

四分之一的葡萄干——切碎。

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn] ['teɪblspuːn] ['vɪnɪgər] , [ænd; ənd] [kʊk] [ɪn] [tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [hɑːt][lɑːrd] ; [kuːl] [ænd; ənd]

Add	**one**	**tablespoon**	**vinegar**	**,**	**and**	**cook**	**in**	**two**	**tablespoons**	**hot**	**lard**	**;**	**cool**	**and**
添加	一	汤匙	醋	,	和	厨师	在	二	汤匙	热的	猪油	;	凉爽的	和

[fɪl] [ðə; ði] ['tʃɪli] ['pepərz] .

fill	**the**	**chile**	**peppers**	**.**
充满	这	智利	辣椒	.

加入一汤匙醋，用两汤匙热猪油烹煮；冷却后填入辣椒中。

[biːt] [dɪ'zaɪrd] ['nʌmbər] [ʌv; əv] [egz] ['seprətli] , [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] ['teɪblspuːn] ['flaʊər] , [wʌn][ʌv; əv] [mɪlk]

Beat	**desired**	**number**	**of**	**eggs**	**separately**	**,**	**add**	**a**	**tablespoon**	**flour**	**,**	**one**	**of**	**milk**
打	想要的	数字	的	鸡蛋	分别地	,	添加	一个	汤匙	面粉	,	一	的	牛奶

[tuː; tə] [iːtʃ] [eg] ,

to	**each**	**egg**	**,**
到	每个	蛋	,

将所需数量的鸡蛋分别打散，每个鸡蛋加入一汤匙面粉和一汤匙牛奶。

[ænd; ənd] ['siːz(ə)n] [wɪð; wɪθ] [sɔːlt] [ænd; ənd] [red] ['pepər] .

and	**season**	**with**	**salt**	**and**	**red**	**pepper**	**.**
和	季节	和	盐	和	红色的	胡椒	.

并用盐和红辣椒调味。

[dɪp] ['tʃɪli] [ɪn] ['bætər] , [ænd; ənd][fraɪ] [braʊn] [ɪn][hɑːt][lɑːrd] , [dreɪn] , ['sprɪŋk(ə)l][wɪð; wɪθ] [tʃɑːpt]

Dip	**chile**	**in**	**batter**	**,**	**and**	**fry**	**brown**	**in**	**hot**	**lard**	**,**	**drain**	**,**	**sprinkle**	**with**	**chopped**
蘸	智利	在	连击	,	和	炒	棕色的	在	热的	猪油	,	流走	,	撒	和	切碎

['pɑːrsli] ; [sɜːrv] [hɑːt] .

parsley	**;**	**serve**	**hot**	**.**
香菜	;	服务	热的	.

将辣椒蘸上面糊，用热猪油炸至棕色，沥干油，撒上切碎的欧芹；趁热食用。

[ə; eɪ] [prɪ'perd] [sɔːs] [meɪ] [biː; bi] [sɜːrvd] ['oʊvər] ['tʃɪli] [ɔːr][ə; eɪ] [waɪt] [sɔːs] [wɪð; wɪθ]['æp(ə)l] ,

A	**prepared**	**sauce**	**may**	**be**	**served**	**over**	**chile**	**or**	**a**	**white**	**sauce**	**with**	**apple**	**,**
一个	准备	酱	可能	是	服务	超过	智利	或者	一个	白色的	酱	和	苹果	,

预先调好的酱汁可以淋在辣椒上，也可以淋在苹果白酱上。

['reɪzɪnz] , [piːtʃ] [prɪ'zɜːrv] [ɔːr] ['mɑːrməleɪd] ['ædɪd] [tuː; tə] [dɪ'zaɪrd] [teɪst] .

raisins	**,**	**peach**	**preserves**	**or**	**marmalades**	**added**	**to**	**desired**	**taste**	**.**
葡萄干	,	桃	果酱	或者	果酱	额外	到	想要的	品尝	.

根据个人口味添加葡萄干、桃子果酱或橘子酱。

[dɪ'lɪʃəs] . { - }

Delicious	**.**	**{**	**104**	**}**
可口的	.	{	-	}

美味。{104}

['spænɪʃ] [stʌft] [swiːt] ['pepərz]

Spanish	**Stuffed**	**Sweet**	**Peppers**
西班牙语	填充	甜的	辣椒

西班牙酿甜椒

[mɪks][wʌn][kʌp][ʌv; əv] [graʊnd] [miːt] , ['eni][kaɪnd] , [wɪð; wɪθ][hæf] [kʌp] [bred] , [tuː] ['teɪbəlˌspuːnz]

Mix	**one**	**cup**	**of**	**ground**	**meat**	**,**	**any**	**kind**	**,**	**with**	**half**	**cup**	**bread**	**,**	**two**	**tablespoons**
混合	一	杯子	的	地面	肉	,	任何	种类	,	和	一半	杯子	面包	,	二	汤匙

['ʌnjən] ,

onion	**,**
洋葱	,

将一杯碎肉（任何种类均可）与半杯面包、两汤匙洋葱混合，

[wʌn] - [hæf] [kʌp] [tə'meɪtoʊz] , [wʌn] ['teɪblspuːn] ['ʃʊgər] , [wʌn] - [hæf] ['reɪzɪnz] ,

one	**-**	**half**	**cup**	**tomatoes**	**,**	**one**	**tablespoon**	**sugar**	**,**	**one**	**-**	**half**	**raisins**	**,**
一	-	一半	杯子	西红柿	,	一	汤匙	糖	,	一	-	一半	葡萄干	,

半杯西红柿，一汤匙糖，半杯葡萄干

[kʊk] [ɔːl] [təˈgeðər] [ɪn][wʌn] [ˈteɪblspuːn] [hɑːt] [ˈbʌtər] [fɔːr; fər][ə; eɪ][fjuː] [ˈmɪnɪts] , [kuːl] ,
cook **all** **together** **in** **one** **tablespoon** **hot** **butter** **for** **a** **few** **minutes** **,** **cool** **,**
厨师 全部 一起 在 一 汤匙 热的 黄油 为了 一个 很少 分钟 , 凉爽的 ,

将所有材料放入一汤匙热黄油中一起翻炒几分钟，冷却后即可。

[ˌeɪ diː ˈdiː][wʌn] [eg] , [sɔːlt] , [ˈtʃɪli] [ˈpaʊdər] , [fɪl] [lɑːrdʒ] [swiːt] [ˈpepər] [ðæt] [hæz; həz][ɔːl] [siːd] [rɪˈmuːvd]
add **one** **egg** **,** **salt** **,** **chile** **powder** **,** **fill** **large** **sweet** **pepper** **that** **has** **all** **seed** **removed**
添加 一 蛋 , 盐 , 智利 粉末 , 充满 大的 甜的 胡椒 那 有 全部 种子 已移除
,
,
,

加入一个鸡蛋、盐、辣椒粉，填入已去籽的大甜椒中。

[set] [kloʊz] [təˈgeðər] [ænd; ənd] [fɪl] [ɪn] [bɪˈtwiːn] [wɪð; wɪθ] [rɔː] [təˈmeɪtoʊ] , [sɔːlt] ,
set **close** **together** **and** **fill** **in** **between** **with** **raw** **tomato** **,** **salt** **,**
放 关闭 一起 和 充满 在 之间 和 生的 番茄 , 盐 ,

将食材紧密排列，并在空隙处填入生番茄和盐。

[pɪntʃ] [ɑːrɛgɑːnoʊ][tuː; tə] [riːtʃ] [tɑːp][ʌv; əv][təˈmeɪtoʊz] ,
pinch **aregano** **to** **reach** **top** **of** **tomatoes** **,**
捏 阿雷加诺 到 抵达 顶部 的 西红柿 ,

捏住牛至，使其到达番茄顶部，

[ˈsprɪŋk(ə)l][wɪð; wɪθ] [bred] [krʌmz] [ænd; ənd] [beɪk] [ʌnˈtɪl] [wel] [dʌn] [ænd; ənd] [braʊn] .
sprinkle **with** **bread** **crumbs** **and** **bake** **until** **well** **done** **and** **brown** **.**
撒 和 面包 面包屑 和 烤 直到 出色地 完毕 和 棕色的 .

撒上面包屑，烤至熟透呈棕色即可。

[swiːt] [ˈspænɪʃ] [ˈpepərz] [wɪð; wɪθ] [sɑːˈdiːnz]
Sweet **Spanish** **Peppers** **With** **Sardines**
甜的 西班牙语 辣椒 和 沙丁鱼

西班牙甜椒配沙丁鱼

[roʊst] [ɔːr][skɔːld][ænd; ənd] [piːl] [griːn] [swiːt] [ˈpepərz] , [teɪk] [aʊt] [siːd] [ænd; ənd][veɪnz] ,
Roast **or** **scald** **and** **peel** **green** **sweet** **peppers** **,** **take** **out** **seed** **and** **veins** **,**
烤 或者 烫伤 和 果皮 绿色的 甜的 辣椒 , 拿 出去 种子 和 静脉 ,

将青椒烤熟或烫熟，去皮，去除籽和筋。

[mɪks][wɪð; wɪθ][hæf] [kʌp] [ˈvɪnɪgər] , [hæf] [kʌp] [ˈwɔːtər] , [ˌeɪ diː ˈdiː][wʌn] - [hæf][ˈgɑːrlɪk][ˈbʌt(ə)n] , [wʌn] - [hæf]
mix **with** **half** **cup** **vinegar** **,** **half** **cup** **water** **,** **add** **one** **-** **half** **garlic** **button** **,** **one** **-** **half**
混合 和 一半 杯子 醋 , 一半 杯子 水 , 添加 一 - 一半 蒜 按钮 , 一 - 一半
[ˈtiːspuːn] [ɑːrɛgɑːnoʊ] ,
teaspoon **aregano** **,**
茶匙 阿雷加诺 ,

将半杯醋、半杯水混合，加入半瓣蒜、半茶匙牛至，

[piːs] [ʌv; əv] [ˈsɪnəmən] ; [soʊk] [ɔːl] [naɪt] .
piece **of** **cinnamon** **;** **soak** **all** **night** **.**
片 的 肉桂 ; 浸泡 全部 夜晚 .

一小块肉桂；浸泡一整夜。

[meɪk] [ˈfɪlɪŋ] [ʌv; əv][wʌn] - [hæf] [kʌp] [bred] , [ˈteɪblspuːn] [ˈʌnjən] , [wʌn] - [hæf] [kʌp] [təˈmeɪtoʊz] ,
Make **filling** **of** **one** **-** **half** **cup** **bread** **,** **tablespoon** **onion** **,** **one** **-** **half** **cup** **tomatoes** **,**
制作 填充 的 一 - 一半 杯子 面包 , 汤匙 洋葱 , 一 - 一半 杯子 西红柿 ,
[ˈteɪblspuːn] [slaɪst] [ˈɑːlɪvz] ,
tablespoon **sliced** **olives** **,**
汤匙 切片 橄榄 ,

将半杯面包、一汤匙洋葱、半杯西红柿、一汤匙切片橄榄制成馅料。

[sɪks] [ˈsiːdləs] [ˈreɪzɪnz] , [dreɪn] [ˈpepərz] [ænd; ənd] [fɪl] .
six **seedless** **raisins** **,** **drain** **peppers** **and** **fill** **.**
六 无籽 葡萄干 , 流走 辣椒 和 充满 .

六颗无籽葡萄干，沥干辣椒，填满。

['kʌvər] [wɪð; wɪθ] [meltid] ['bʌtər] , [bred] [ænd; ənd] ['greɪtɪd] [tʃiːz] .

Cover	**with**	**melted**	**butter**	**,**	**bread**	**and**	**grated**	**cheese**	**.**
覆盖	和	融化	黄油	,	面包	和	磨碎的	奶酪	.

淋上融化的黄油，放上面包屑和磨碎的奶酪。

[beɪk] [ænd; ənd] [sɜːrv] [hɑːt] .

Bake	**and**	**serve**	**hot**	**.**
烤	和	服务	热的	.

烤熟后趁热食用。

['spænɪʃ] [tʃiːz] [ænd; ənd] ['pepər] ['frɪtərz]

Spanish	**Cheese**	**and**	**Pepper**	**Fritters**
西班牙语	奶酪	和	胡椒	油炸饼

西班牙奶酪辣椒油炸饼

[hiːt] [ænd; ənd] [piːl] [griːn] [hɑːt][ɔːr] [swiːt] ['pepərz] ; [rɪ'muːv] [siːd] [ænd; ənd] [fɪl] [wɪð; wɪθ][sɔːlt]

Heat	**and**	**peel**	**green**	**hot**	**or**	**sweet**	**peppers**	**;**	**remove**	**seed**	**and**	**fill**	**with**	**salt**
热	和	果皮	绿色的	热的	或者	甜的	辣椒	;	消除	种子	和	充满	和	盐

[ænd; ənd] [red] ['pepər] ,

and	**red**	**pepper**	**,**
和	红色的	胡椒	,

加热后剥去青椒（辣椒或甜椒）的皮；去除籽，填入盐和红辣椒。

['mɪkstʃər] [ʌv; əv] [tʃiːz] [ænd; ənd] [bred] , [wet] [ɪn][tə'meɪtoʊ][dʒuːs] — [hæf][ænd; ənd][hæf] — ['fæsn]

mixture	**of**	**cheese**	**and**	**bread**	**,**	**wet**	**in**	**tomato**	**juice**	**—**	**half**	**and**	**half**	**—**	**fasten**
混合物	的	奶酪	和	面包	,	湿的	在	番茄	汁	—	一半	和	一半	—	系

[wɪð; wɪθ] ['tuːθˌpɪks] ;

with	**toothpicks**	**;**
和	牙签	;

奶酪和面包的混合物，用番茄汁浸湿——一半一半——用牙签固定；

[dɪp][ɪn] [eg] [ænd; ənd][roʊl][ɪn] [bred] ; [fraɪ][ɪn] [diːp] [fæt] ;

dip	**in**	**egg**	**and**	**roll**	**in**	**bread**	**;**	**fry**	**in**	**deep**	**fat**	**;**
蘸	在	蛋	和	卷	在	面包	;	炒	在	深的	胖的	;

蘸上蛋液，裹上面包；油炸；

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ] ['spænɪʃ] [sɔːs] [ænd; ənd]['sɜːrk(ə)l][ʌv; əv][hɑːrd] - [bɔɪld] [egz] . { - }

serve	**with**	**Spanish**	**sauce**	**and**	**circle**	**of**	**hard**	**-**	**boiled**	**eggs**	**.**	**{**	**105**	**}**
服务	和	西班牙语	酱	和	圆圈	的	难的	-	煮沸	鸡蛋	.	{	-	}

佐以西班牙酱汁和一圈煮鸡蛋。{105}

['tʃaɪlz, 'tʃɪliːz] [stʌft] [wɪð; wɪθ] [tʃiːz]

Chiles	**Stuffed**	**With**	**Cheese**
辣椒	填充	和	奶酪

奶酪酿辣椒

[mɪks][hæf] [kʌp] [bred] [wet] [wɪð; wɪθ][wʌn] - [hæf] [kʌp] [tə'meɪtoʊz] [ænd; ənd][wʌn] - [hæf] [kʌp] ['keɪsoʊ]

Mix	**half**	**cup**	**bread**	**wet**	**with**	**one**	**-**	**half**	**cup**	**tomatoes**	**and**	**one**	**-**	**half**	**cup**	**Queso**
混合	一半	杯子	面包	湿的	和	一	-	一半	杯子	西红柿	和	一	-	一半	杯子	奶酪

[ˌmeksə'kɑːnəu] ([ə; eɪ]['meksɪkən] [tʃiːz]) ,

Mexicano	**(**	**a**	**Mexican**	**cheese**	**)**	**,**
墨西哥人	(	一个	墨西哥	奶酪	)	,

将半杯浸湿的面包与半杯西红柿和半杯墨西哥奶酪混合，

['teɪblspuːn] ['ʌnjən] , [wʌn] - [hæf] ['bʌt(ə)n] ['gɑːrlɪk] , ['teɪblspuːn] ['pɑːrsli] , [sɔːlt] , ['pepər] , [wʌn] - [fɔːrθ]

tablespoon	**onion**	**,**	**one**	**-**	**half**	**button**	**garlic**	**,**	**tablespoon**	**parsley**	**,**	**salt**	**,**	**pepper**	**,**	**one**	**-**	**fourth**
汤匙	洋葱	,	一	-	一半	按钮	蒜	,	汤匙	香菜	,	盐	,	胡椒	,	一	-	第四

[kʌp] [slaɪst] ['ɑːlɪvz] ,

cup	**sliced**	**olives**	**,**
杯子	切片	橄榄	,

一汤匙洋葱，半瓣蒜，一汤匙欧芹，盐，胡椒粉，四分之一杯切片橄榄，

['mʌʃrʊm]	[ɔːr]	['reɪzɪnz]	[tʃɑːpt]	[ænd; ənd]	[fraɪd]	[ɪn]	['teɪblspuːn]	[lɑːrd]	[ʌn'tɪl]	['tendər]	.
mushroom	**or**	**raisins**	**chopped**	**and**	**fried**	**in**	**tablespoon**	**lard**	**until**	**tender**	**.**
蘑菇	或者	葡萄干	切碎	和	油煎	在	汤匙	猪油	直到	投标	.

将蘑菇或葡萄干切碎，用一汤匙猪油煎至软嫩。

[ˌeɪ diː 'diː]	[ðə; ði]	[bred]	[ænd; ənd]	[tʃiːz]	,	[wen]	[kuːl]	,	[stʌf]	['tʃaɪlz, 'tʃɪliːz]	,
Add	**the**	**bread**	**and**	**cheese**	**,**	**when**	**cool**	**,**	**stuff**	**chiles**	**,**
添加	这	面包	和	奶酪	,	什么时候凉爽的		,	东西	辣椒	,

加入面包和奶酪，冷却后，填入辣椒中。

[dɪp]	[ɪn]	[ðə; ði]	[eg]	['bætər]	[ænd; ənd]	[fraɪ]	[ɪn]	[diːp]	[fæt]	[ɔːr]	[soʊ'teɪ]	[ɪn]	['bʌtər]	.
dip	**in**	**the**	**egg**	**batter**	**and**	**fry**	**in**	**deep**	**fat**	**or**	**saute**	**in**	**butter**	**.**
蘸	在	这	蛋	连击	和	炒	在	深的	胖的	或者	炒	在	黄油	.

蘸上蛋液，用油炸或用黄油煎炒。

[tuː; tə]	[biː; bi]	['iːtn]	[hɑːt]	[sɜːrvd]	[wɪð; wɪθ]	[ɔːr]	[wɪ'ðaʊt]	[sɔːs]	.
To	**be**	**eaten**	**hot**	**served**	**with**	**or**	**without**	**sauce**	**.**
到	是	吃	热的	服务	和	或者	没有	酱	.

趁热食用，可加酱汁或不加酱汁。

['spænɪʃ]	['ʌnjən]
Spanish	**Onion**
西班牙语	洋葱

西班牙洋葱

[graɪnd]	[wʌn]	[kʌp]	[rɔː]	['lɪvər]	[tuː; tə]	[ə; eɪ]	[pʌlp]	,	[rɪ'muːv]	[strɪŋz]	,	[ˌeɪ diː 'diː]	[wʌn]	[wɪpt]	[eg]	,
Grind	**one**	**cup**	**raw**	**liver**	**to**	**a**	**pulp**	**,**	**remove**	**strings**	**,**	**add**	**one**	**whipped**	**egg**	**,**
研磨	一	杯子	生的	肝	到	一个	纸浆	,	消除	字符串	,	添加	一	鞭打	蛋	,

将一杯生肝磨成泥，去除筋膜，加入一个打散的鸡蛋，

[wʌn]	['teɪblspuːn]	['ʌnjən]	[dʒuːs]	,	[wʌn]	-	[fɔːrθ]	[kʌp]	['krækər]	[krʌmz]	[wet]	,	[wʌn]	[ænd; ənd]	[wʌn]	-	[hæf]
one	**tablespoon**	**onion**	**juice**	**,**	**one**	**-**	**fourth**	**cup**	**cracker**	**crumbs**	**wet**	**,**	**one**	**and**	**one**	**-**	**half**
一	汤匙	洋葱	汁	,	一	-	第四	杯子	饼干	面包屑	湿的	,	一	和	一	-	一半

[kʌp]	[mɪlk]	,
cup	**milk**	**,**
杯子	牛奶	,

一汤匙洋葱汁，四分之一杯湿饼干屑，一杯半牛奶，

[wʌn]	-	[hæf]	['tiːspuːn]	[sɔːlt]	;	[fɪl]	[bɔɪld]	['ʌnjənz]	(	['sɛntɚz, 'sɛnɚz]	[rɪ'muːvd]	)	;	['kʌvər]	[wɪð; wɪθ]	['greɪtɪd]
one	**-**	**half**	**teaspoon**	**salt**	**;**	**fill**	**boiled**	**onions**	**(**	**centers**	**removed**	**)**	**;**	**cover**	**with**	**grated**
一	-	一半	茶匙	盐	;	充满	煮沸	洋葱	(	中心	已移除	)	;	覆盖	和	磨碎的

[tʃiːz]	,
cheese	**,**
奶酪	,

半茶匙盐；填入煮熟的洋葱（去掉中心部分）；撒上磨碎的奶酪，

['kʌvər]	[ænd; ənd]	[kʊk]	[ʌn'tɪl]	['lɪvər]	[ɪz]	[fɜːrm]	.
cover	**and**	**cook**	**until**	**liver**	**is**	**firm**	**.**
覆盖	和	厨师	直到	肝	是	公司	.

盖上锅盖，煮至肝脏变硬。

[rɪ'muːv]	['kʌvər]	,	[braʊn]	['slaɪtli]	,	[sɜːrv]	[wɪð; wɪθ]	[ə; eɪ]	[prɪ'perd]	['spænɪʃ]	[sɔːs]	.
Remove	**cover**	**,**	**brown**	**slightly**	**,**	**serve**	**with**	**a**	**prepared**	**Spanish**	**sauce**	**.**
消除	覆盖	,	棕色的	轻微地	,	服务	和	一个	准备	西班牙语	酱	.

揭开盖子，煎至略呈金黄色，佐以特制西班牙酱汁即可食用。

['spænɪʃ]	['ʌnjənz]
Spanish	**Onions**
西班牙语	洋葱

西班牙洋葱

[braʊn] [tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ʌv; əv]['flaʊər][ɪn] [tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtər] ; [ˌeɪ diː 'diː] [tuː] ['teɪbəlˌspuːnz]
Brown two tablespoons of flour in two tablespoons butter ; add two tablespoons
棕色的 二 汤匙 的 面粉 在 二 汤匙 黄油 ; 添加 二 汤匙
[tʃɑːpt] ['ʌnjən] ,
chopped onion ,
切碎 洋葱 ,

将两汤匙面粉用两汤匙黄油炒至棕色；加入两汤匙切碎的洋葱，

[tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [slaɪst] ['ɑːlɪvz] , [tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['reɪzɪnz] , [tʃɑːpt] ['saʊər] ['pɪkl] , [wʌn]
two tablespoons sliced olives , two tablespoons raisins , chopped sour pickle , one
二 汤匙 切片 橄榄 , 二 汤匙 葡萄干 , 切碎 酸的 泡菜 , 一
['teɪblspuːn] ['pɑːrsli] ,
tablespoon parsley ,
汤匙 香菜 ,

两汤匙切片橄榄，两汤匙葡萄干，切碎的酸黄瓜，一汤匙欧芹，

[tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [tʃɑːpt] [nʌts] , [wʌn] - [hæf] [kʌp] [bred] [krʌmz] , [wʌn] - [hæf] [kʌp] [kʊkt] ['tʃɪkɪn]
two tablespoons chopped nuts , one - half cup bread crumbs , one - half cup cooked chicken
二 汤匙 切碎 坚果 , 一 - 一半 杯子 面包 面包屑 , 一 - 一半 杯子 煮熟 鸡
, [pɔːrk][ɔːr] [viːl] ,
, pork or veal ,
, 猪肉 或者小牛肉 ,

两汤匙切碎的坚果，半杯面包屑，半杯煮熟的鸡肉、猪肉或小牛肉，

[wʌn] ['tiːspuːn] [sɔːlt] .
one teaspoon salt .
一 茶匙 盐 .

一茶匙盐。

[fɪl] { - }
Fill { 106 }
充满 { - }

填充{106}

['ʌnjənz] [ðæt] [hæv; həv] [bɪn] [bɔɪld] ['tendər] , [ænd; ənd]['sɛntɝz, 'sɛnɝz] [rɪ'muːvd] — [paɪl] [haɪ] — [pʊt]
onions that have been boiled tender , and centers removed — pile high — put
洋葱 那 有 到过 煮沸 投标 , 和 中心 已移除 — 桩 高的 — 放
[lɑːrdʒ] [lʌmp] [tʃiːz] [ɑːn][tɑːp][ænd; ənd] [beɪk] .
large lump cheese on top and bake .
大的 块 奶酪 在 顶部 和 烤 .

将煮软的洋葱，去掉中心部分，堆成高高的堆，在上面放上一大块奶酪，然后烘烤。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [sɔːs] [meɪd] [ʌv; əv][wʌn] ['teɪblspuːn] ['bʌtər] , [wʌn] ['teɪblspuːn] ['flaʊər] , [tuː]
Serve with sauce made of one tablespoon butter , one tablespoon flour , two
服务 和 酱 制成 的 一 汤匙 黄油 , 一 汤匙 面粉 , 二
['teɪbəlˌspuːnz] ['lemən][dʒuːs] ,
tablespoons lemon juice ,
汤匙 柠檬 汁 ,

佐以由一汤匙黄油、一汤匙面粉和两汤匙柠檬汁制成的酱汁食用。

[wʌn] - [hæf] [kʌp] ['wɔːtər][ænd; ənd] ['faɪnli] [tʃɑːpt] ['pɑːrsli] .
one - half cup water and finely chopped parsley .
一 - 一半 杯子 水 和 精细地 切碎 香菜 .

半杯水和切碎的欧芹。

['spænɪʃ] [stʌft] [pə'tetoz]
Spanish Stuffed Potatoes
西班牙语 填充 土豆

西班牙酿土豆

[rʌb] [lɑːrd] [ɑːn] [lɑːrdʒ] [smuːð] [pə'tetoz] .
Rub lard on large smooth potatoes .
擦 猪油 在 大的 光滑的 土豆 .

在光滑的大土豆上抹上猪油。

[beɪk] [ʌn'tɪl] [sɔːft] ; [kʌt] [ɔːf] [ə; eɪ] [slaɪs] [ænd; ənd] [kʌt] [aʊt] ['sentər] [ʌv; əv] [pə'tetoz] ,
Bake until soft ; cut off a slice and cut out center of potatoes ,
烤 直到 柔软的 ; 切 离开 一个 片 和 切 出去 中心 的 土豆 ,

烤至软烂；切下一片，挖去土豆中心部分。

[ˌeɪ diː 'diː] [tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtər] , [wʌn] ['teɪblspuːn] [ʌv; əv] ['faɪnli] [kʌt] ['pɑːrsli] , [tuː] ['teɪbəlˌspuːnz]
add two tablespoons butter , one tablespoon of finely cut parsley , two tablespoons
添加 二 汤匙 黄油 , 一 汤匙 的 精细地 切 香菜 , 二 汤匙
[ʌv; əv] [pə'mentoʊ] — [tʃɑːpt] — ['kjuːkʌmbər] ,
of pimiento — chopped — cucumber ,
的 辣椒 — 切碎 — 黄瓜 ,

加入两汤匙黄油、一汤匙切碎的欧芹、两汤匙切碎的甜椒和黄瓜。

[tʃɑːpt] — [wʌn] - [fɔːrθ] ['tiːspuːn] ['tʃɪli] ['paʊdər] , [tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [hɑːt] [mɪlk] , [wʌn] - [hæf]
chopped — one - fourth teaspoon chile powder , two tablespoons hot milk , one - half
切碎 — 一 - 第四 茶匙 智利 粉末 , 二 汤匙 热的 牛奶 , 一 - 一半
[wɪpt] [eg] ; [biːt] [ʌp] [ʌn'tɪl] [laɪt] ,
whipped egg ; beat up until light ,
鞭打 蛋 ; 打 向上 直到 光 ,

切碎——四分之一茶匙辣椒粉，两汤匙热牛奶，半个打散的鸡蛋；搅拌至蓬松，

[fɪl] [pə'teɪtoʊ] [ʃel] .
fill potato shell .
充满 土豆 壳 .

填满土豆壳。

[pleɪs] [tuː] [strɪps] [ʌv; əv] ['beɪkən] [ɑːn] [tɑːp] , [set] [ɪn] ['ʌv(ə)n] [ʌn'tɪl] ['beɪkən] [ɪz] [krɪsp] .
Place two strips of bacon on top , set in oven until bacon is crisp .
地方 二 条状物 的 熏肉 在 顶部 , 放 在 烤箱 直到 熏肉 是 脆 .

在上面放两片培根，放入烤箱烤至培根酥脆。

['gɑːrnɪʃ] [wɪð; wɪθ] [straɪp] [ʌv; əv] [pə'mentoʊ] [ænd; ənd] ['pɑːrsli] .
Garnish with stripe of pimiento and parsley .
装饰 和 条纹 的 辣椒 和 香菜 .

用甜椒条和欧芹装饰。

['meksɪkən] [beɪkt] [ˌmækə'roʊni] [ɔːr] [spə'geti]
Mexican Baked Macaroni or Spaghetti
墨西哥 烘焙 通心粉 或者 意大利细面条

墨西哥烤通心粉或意大利面

[kʊk] [ænd; ənd] [dreɪn] [ˌmækə'roʊni] [ɔːr] [spə'geti] , [tuː] [kʌps] [ʌv; əv] ['iːðər] ; [hiːt] [wʌn] - [fɔːrθ] [kʌp]
Cook and drain macaroni or spaghetti , two cups of either ; heat one - fourth cup
厨师 和 流走 通心粉 或者 意大利细面条 , 二 杯子 的 任何一个 ; 热 一 - 第四 杯子
['ɑːlɪv] [ɔɪl] ,
olive oil ,
橄榄 油 ,

煮熟并沥干通心粉或意大利面，取两杯；加热四分之一杯橄榄油，

[ˌeɪ diː 'diː] [kloʊv] [ʌv; əv] ['gɑːrlɪk] [ænd; ənd] [wʌn] - [hæf] [kʌp] [tʃɪpt] [draɪd] [biːf] , [kʊk] [ʌn'tɪl] [biːf] [kəːlz] ,
add clove of garlic and one - half cup chipped dried beef , cook until beef curls ,
添加 丁香 的 蒜 和 一 - 一半 杯子 缺口 干燥 牛肉 , 厨师 直到 牛肉 卷发 ,

加入一瓣蒜和半杯切碎的牛肉干，煮至牛肉卷曲，

[ˌeɪ diː 'diː] ['teɪblspuːn] ['flaʊər] , [braʊn] , [ˌeɪ diː 'diː][wʌn] - [hæf] [kʌp] [tʃɑːpt] ['mʌʃrʊmz] , [tuː]

add	tablespoon	flour	,	brown	,	add	one	-	half	cup	chopped	mushrooms	,	two
添加	汤匙	面粉	,	棕色的	,	添加	一	-	一半	杯子	切碎	蘑菇	,	二

['teɪbəlˌspuːnz] [griːn] ['tʃɪli] [pʌlp] ,

tablespoons	green	chile	pulp	,
汤匙	绿色的	智利	纸浆	,

加入一汤匙面粉，炒至棕色，加入半杯切碎的蘑菇，两汤匙青辣椒果肉，

[wʌn][lɑːrdʒ][pə'mentoʊ] [tʃɑːpt] [faɪn] , [ˌeɪ diː 'diː] [tuː] [kʌps] [tə'meɪtoʊz] , [kʊk] [ɔːl] [tə'geðər] , [sɔːlt]

one	large	pimiento	chopped	fine	,	add	two	cups	tomatoes	,	cook	all	together	,	salt
一	大的	辣椒	切碎	美好的	,	添加	二	杯子	西红柿	,	厨师	全部	一起	,	盐

[tuː; tə] [teɪst] ,

to	taste	,
到	品尝	,

一个大甜椒切碎，加入两杯番茄，一起煮，加盐调味。

[mɪks][wɪð; wɪθ][ˌmækə'roʊni] , [pʊt][ɪn] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] , ['kʌvər][wɪð; wɪθ]['greɪtɪd]['meksɪkən] [tʃiːz] (['keɪsoʊ]

mix	with	macaroni	,	put	in	baking	dish	,	cover	with	grated	Mexican	cheese	(	Queso
混合	和	通心粉	,	放	在	烘烤	盘子	,	覆盖	和	磨碎的	墨西哥	奶酪	(	奶酪

[ˌmeksə'kɑːnəu]) ,

Mexicano	)	,
墨西哥人	)	,

与通心粉混合，放入烤盘，撒上磨碎的墨西哥奶酪（Queso Mexicano）。

[beɪk] [tɪl] [tʃiːz] [ɪz] [meltid] . { - }

bake	till	cheese	is	melted	.	{	107	}
烤	直到	奶酪	是	融化	.	{	-	}

烤至奶酪融化。{107}

[ˌkælə'bɑːsəs] (['sʌmər] [skwɑːʃ])

Calabasas	(	Summer	Squash	)
卡拉巴萨斯	(	夏天	壁球	)

卡拉巴萨斯（夏南瓜）

[kʊk] [raʊnd] ['sʌmər] [skwɑːʃ] [ɪn] ['sɔːltɪd]['wɔːtər] [ʌn'tɪl] ['tendər] ; [rɪ'muːv] ['sɛntɚz, 'sɛnɚz] .

Cook	round	summer	squash	in	salted	water	until	tender	;	remove	centers	.
厨师	圆形的	夏天	壁球	在	咸的	水	直到	投标	;	消除	中心	.

将圆形夏南瓜放入盐水中煮至软烂；去除中心部分。

[mɪks][wɪð; wɪθ] [eg] , [bred] [krʌmz] [ænd; ənd]['greɪtɪd] [tʃiːz] , [sɔːlt][ænd; ənd] ['tʃɪli] ['paʊdər] .

Mix	with	egg	,	bread	crumbs	and	grated	cheese	,	salt	and	chile	powder	.
混合	和	蛋	,	面包	面包屑	和	磨碎的	奶酪	,	盐	和	智利	粉末	.

与鸡蛋、面包屑、磨碎的奶酪、盐和辣椒粉混合。

[fɪl] ['sentər] [ʌv; əv] [skwɑːʃ] , [paɪl] [haɪ] , ['sprɪŋk(ə)l][wɪð; wɪθ] [tʃiːz] , [ænd; ənd]['bɪts][ʌv; əv] ['bʌtər] ;

Fill	center	of	squash	,	pile	high	,	sprinkle	with	cheese	,	and	bits	of	butter	;
充满	中心	的	壁球	,	桩	高的	,	撒	和	奶酪	,	和	比特	的	黄油	;

将馅料填入南瓜中心，堆高，撒上奶酪和黄油块；

[beɪk] [ɪn][ə; eɪ][hɑːt]['ʌv(ə)n] .

bake	in	a	hot	oven	.
烤	在	一个	热的	烤箱	.

放入高温烤箱烘烤。

['gɑːrnɪʃ] [wɪð; wɪθ]['bɪts][ʌv; əv] [red] ['tʃɪli] ['pepər] [ænd; ənd] [tʃɑːpt] ['pɑːrsli] [mɪkst] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ]

Garnish	with	bits	of	red	chile	pepper	and	chopped	parsley	mixed	with	a
装饰	和	比特	的	红色的	智利	胡椒	和	切碎	香菜	混合	和	一个

['lɪt(ə)l][hɑːt] ['bʌtər] . { - } { - }

little	hot	butter	.	{	108	}	{	109	}
小的	热的	黄油	.	{	-	}	{	-	}

撒上一些红辣椒碎和切碎的欧芹，拌上少许热黄油。{108}{109}

['faɪnɪs]
Finis
结束

终点

['spænɪʃ] [tʃiːz] ['fɪŋgərz]
Spanish **Cheese** **Fingers**
西班牙语 奶酪 手指

西班牙奶酪条

[tuː; tə] [sɜːrv] [wɪð; wɪθ][ɔːl]['sælədz] .
To **serve** **with** **all** **salads** **.**
到 服务 和 全部 沙拉 .

可搭配所有沙拉食用。

[meɪk] ['veri] [ʃɔːrt] [paɪ] [peɪst] [wɪð; wɪθ] ['bʌtər] , [sɔːlt] ; [roʊl][ænd; ənd][foʊld] ['sevrəl] [taɪmz] ,
Make **very** **short** **pie** **paste** **with** **butter** **,** **salt** **;** **roll** **and** **fold** **several** **times** **,**
制作 非常 短的 馅饼 粘贴 和 黄油 , 盐 ; 卷 和 折叠 一些 时代 ,

用黄油和盐制作非常酥脆的派皮；擀开并折叠几次，

['sprɪŋk(ə)l][wɪð; wɪθ]['greɪtɪd] [tʃiːz] [ænd; ənd] ['tʃɪli] ['pepər] ; [roʊl][ˌaɪ 'tiː][ˈɪntuː] [peɪst] [ɪ'nʌf] [tuː; tə]
sprinkle **with** **grated** **cheese** **and** **chile** **pepper** **;** **roll** **it** **into** **paste** **enough** **to**
撒 和 磨碎的 奶酪 和 智利 胡椒 ; 卷 它 进入 粘贴 足够的 到
[meɪk] [ˌaɪ 'tiː] [stɪk] ,
make **it** **stick** **,**
制作 它 戳 ,

撒上磨碎的奶酪和辣椒；将其揉成糊状，使其能够粘附在物体表面。

[kʌt] [ɪn] [strɪps] , [beɪk] [ɪn][hɑːt]['ʌv(ə)n] , [taɪ][ɪn] ['bʌntʃɪz] [wɪð; wɪθ] [red] ['rɪbən] ,
cut **in** **strips** **,** **bake** **in** **hot** **oven** **,** **tie** **in** **bunches** **with** **red** **ribbon** **,**
切 在 条状物 , 烤 在 热的 烤箱 , 领带 在 成捆 和 红色的 丝带 ,

切成条状，放入高温烤箱烘烤，用红丝带扎成束。

['gɑːrnɪʃ] [wɪð; wɪθ][sprɪg][ʌv; əv] ['pɑːrsli] , [ɔːr][kʌt] [strɪps][ʌv; əv] [bred] ;
garnish **with** **sprig** **of** **parsley** **,** **or** **cut** **strips** **of** **bread** **;**
装饰 和 枝 的 香菜 , 或者 切 条状物 的 面包 ;

用欧芹枝或面包条装饰；

['kʌvər][wɪð; wɪθ] [peɪst] [ʌv; əv][meltid] [tʃiːz] [ænd; ənd] ['tʃɪli] ['pepər] , [toʊst][ɪn]['ʌv(ə)n] , [sɜːrv]
cover **with** **paste** **of** **melted** **cheese** **and** **chile** **pepper** **,** **toast** **in** **oven** **,** **serve**
覆盖 和 粘贴 的 融化 奶酪 和 智利 胡椒 , 吐司 在 烤箱 , 服务
[wɪð; wɪθ]['sælədz] .
with **salads** **.**
和 沙拉 .

涂上融化的奶酪和辣椒酱，放入烤箱烤至金黄，配沙拉食用。

['meksɪkən]['sænwɪtʃɪz; 'sænwɪdʒɪz]
Mexican **Sandwiches**
墨西哥 三明治

墨西哥三明治

[rɪ'muːv] [siːdz] [frʌm; frəm]['tʃaɪlz, 'tʃɪliːz] , [griːn] [ænd; ənd] [red] , [ɪf] [kænd] , [tʃɑːp] [faɪn] ; [ɪf] [rɔː] ,
Remove **seeds** **from** **chiles** **,** **green** **and** **red** **,** **if** **canned** **,** **chop** **fine** **;** **if** **raw** **,**
消除 种子 从 辣椒 , 绿色的 和 红色的 , 如果 罐装 , 劈 美好的 ; 如果 生的 ,

去除青椒和红椒的籽；如果是罐装的，则切碎；如果是生的，

[roʊst] [ɔːr][skɔːld][ænd; ənd] [piːl] ; [fɜːrst][fraɪ] ['seprətli] [ɪn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['bʌtər] , [sɔːlt][tuː; tə] [teɪst] ,
roast **or** **scald** **and** **peel** **;** **first** **fry** **separately** **in** **a** **little** **butter** **,** **salt** **to** **taste** **,**
烤 或者 烫伤 和 果皮 ; 第一的 炒 分别地 在 一个 小的 黄油 , 盐 到 品尝 ,

烤或烫一下，去皮；先用少许黄油煎一下，加盐调味。

['lɪt(ə)l]['lemən][dʒuːs] , [dəunt] [braʊn] .
little lemon juice , don't brown .
小的 柠檬 汁 , 不 棕色的 .

少许柠檬汁，不要烤焦。

[spred] [bɪ'twiːn] ['leər] [ʌv; əv] ['θɪkli] [kʌt] [waɪt] [ænd; ənd] [braʊn] [bred] ['ɔːltərnətli] ,
Spread between layers of thickly cut white and brown bread alternately ,
传播 之间 层 的 浓密 切 白色的 和 棕色的 面包 交替 ,

将馅料交替涂抹在厚切白面包和黑面包片之间，

[wɪð; wɪθ][wʌn][slaɪs][ʌv; əv] [bred] ['bʌtərd] [ænd; ənd]['sprɪŋk(ə)l] ['θɪkli] [wɪð; wɪθ]['greɪtɪd] [tʃiːz] ;
with one slice of bread buttered and sprinkle thickly with grated cheese ;
和 一 片 的 面包 涂黄油的 和 撒 浓密 和 磨碎的 奶酪 ;

一片涂上黄油的面包，撒上厚厚一层磨碎的奶酪；

[ðə; ðɪ]['kʌlər] [ɪ'fekt] [ɪz] ['prɪti] [wen] [kʌt][ɪn]['fænsi] [ʃeɪps] [ænd; ənd] [sɜːrvd] [ɑːn][krɪsp] ['letɪs] [liːf] ,
the color effect is pretty when cut in fancy shapes and served on crisp lettuce leaf ,
这 颜色 影响 是 漂亮的 什么时候 切 在 想要 形状 和 服务 在 脆 莴苣 叶子 ,

切成精美形状，放在爽脆的生菜叶上，色彩效果非常漂亮。

[ɔːr][mɪks] [red] [ænd; ənd] [griːn] ['tʃɪli] [tə'geðər] ; [fraɪ] , [kuːl] , [ˌeɪ diː 'diː]['greɪtɪd] [tʃiːz] ,
or mix red and green chile together ; fry , cool , add grated cheese ,
或者 混合 红色的 和 绿色的 智利 一起 ; 炒 , 凉爽的 , 添加 磨碎的 奶酪 ,

或者将红辣椒和绿辣椒混合在一起；煎炸，冷却，加入磨碎的奶酪，

[spred] [ɑːn] [tɔːr'tiːəz] [ðæt] [hæv; həv] [bɪn] ['dɪpt] [ɪn][hɑːt] ['bʌtər] , [roʊl] ['laɪtli] , ['fæsn] [wɪð; wɪθ]
spread on tortillas that have been dipped in hot butter , roll lightly , fasten with
传播 在 玉米饼 那 有 到过 浸入 在 热的 黄油 , 卷 轻轻 , 系 和
['tuːθpɪk] ;
toothpick ;
牙签 ;

将酱汁涂抹在蘸过热黄油的玉米饼上，轻轻卷起，用牙签固定；

['gɑːrnɪʃ] [wɪð; wɪθ][sprɪg] ['pɑːrsli] ; [sɜːrv] [ɑːn][krɪsp] ['letɪs] [liːvz] . { - }
garnish with sprig parsley ; serve on crisp lettuce leaves . { 110 }
装饰 和 枝 香菜 ; 服务 在 脆 莴苣 树叶 . { - }

用欧芹枝装饰；盛于爽脆的生菜叶上。{110}

['spænɪʃ] [braʊn] [keɪk]
Spanish Brown Cake
西班牙语 棕色的 蛋糕

西班牙棕蛋糕

[kriːm] [tuː] [kʌps] [braʊn] ['ʃʊgər] [wɪð; wɪθ][wʌn][kʌp] ['bʌtər] ,
Cream two cups brown sugar with one cup butter ,
奶油 二 杯子 棕色的 糖 和 一 杯子 黄油 ,

将两杯红糖和一杯黄油搅打均匀，

[pɔːr] [ə'raʊnd] [ðɪs] [wʌn][kʌp] [swiːt] [ɔːr]['saʊər][mɪlk] , [wɪp] [fɔːr] [egz] [ænd; ənd] [pɔːr] [ɑːn][tɑːp] ,
pour around this one cup sweet or sour milk , whip four eggs and pour on top ,
倒 大约 这 一 杯子 甜的 或者 酸的 牛奶 , 鞭 四 鸡蛋 和 倒 在 顶部 ,

倒入一杯甜牛奶或酸奶，打散四个鸡蛋，然后倒在上面。

[ˌeɪ diː 'diː] [θriː] [kʌps] ['flaʊər][wɪð; wɪθ] [θriː] ['tiːspuːn] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] ['sɪftɪd] [θruː] , [tuː]
add three cups flour with three teaspoons baking powder sifted through , two
添加 三 杯子 面粉 和 三 茶匙 烘烤 粉末 筛过的 通过 , 二
['tiːspuːn] ['sɪnəmən] ,
teaspoons cinnamon ,
茶匙 肉桂 ,

加入三杯面粉，筛入三茶匙泡打粉，再加入两茶匙肉桂粉。

[mɪks][ænd; ənd] [pɔːr] ['ɪntuː] ['beɪkɪŋ] [tɪnz] , ['sprɪŋk(ə)l][tɑːp][wɪð; wɪθ] [braʊn] ['ʃʊgər] , [graʊnd] [pɪ'kɑːnz]

mix	**and**	**pour**	**into**	**baking**	**tins**	**,**	**sprinkle**	**top**	**with**	**brown**	**sugar**	**,**	**ground**	**pecans**
混合	和	倒	进入	烘烤	罐头	,	撒	顶部	和	棕色的	糖	,	地面	山核桃

[ænd; ənd] ['sɪnəmən] [waɪl] [rɔː] ;

and	**cinnamon**	**while**	**raw**	**;**
和	肉桂	尽管	生的	;

混合后倒入烤盘，撒上红糖、磨碎的山核桃和肉桂粉（生的）；

[beɪk] [ɪn] ['miːdiəm] ['ʌv(ə)n] .

bake	**in**	**medium**	**oven**	**.**
烤	在	中等的	烤箱	.

用中等温度烘烤。

[ɔːr][ˌeɪ diː 'diː] [ɪ'nʌf] ['flaʊər][ɑːn] ['roʊlɪŋ] [bɔːrd] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ][sɔːft] [doʊ] , [kʌt]['ɪntuː][lɑːrdʒ]

Or	**add**	**enough**	**flour**	**on**	**rolling**	**board**	**to**	**make**	**a**	**soft**	**dough**	**,**	**cut**	**into**	**large**
或者	添加	足够的	面粉	在	滚动	木板	到	制作	一个	柔软的	面团	,	切	进入	大的

[raʊnd] [bʌnz] ;

round	**buns**	**;**
圆形的	面包	;

或者在擀面杖上撒上足够的面粉，揉成柔软的面团，切成大圆面包；

[beɪk] [ænd; ənd] [spred] [wɪð; wɪθ]['aɪsɪŋ] [meɪd] [ʌv; əv][hɑːt]['wɔːtər][ænd; ənd] [braʊn] ['ʃʊgər] [kʊkt] [ʌn'tɪl]

bake	**and**	**spread**	**with**	**icing**	**made**	**of**	**hot**	**water**	**and**	**brown**	**sugar**	**cooked**	**until**
烤	和	传播	和	糖霜	制成	的	热的	水	和	棕色的	糖	煮熟	直到

[θɪk] [wɪð; wɪθ][pɪ'kɑːn] [nʌts] ['ædɪd] .

thick	**with**	**pecan**	**nuts**	**added**	**.**
厚的	和	胡桃	坚果	额外	.

烤熟后，涂上用热水和红糖熬煮至浓稠的糖霜，并加入山核桃碎。

['spænɪʃ] ['tʃɔːklət] [keɪk]

Spanish	**Chocolate**	**Cake**
西班牙语	巧克力	蛋糕

西班牙巧克力蛋糕

[get] [ðə; ðɪ] ['spænɪʃ] ['tʃɔːklət] , [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [raʊnd] [keɪk] [ə'baʊt] [θriː] [ɪntʃɪz] [ə'krɔːs] , ['fleɪvər]

Get	**the**	**Spanish**	**chocolate**	**,**	**a**	**little**	**round**	**cake**	**about**	**three**	**inches**	**across**	**,**	**flavor**
得到	这	西班牙语	巧克力	,	一个	小的	圆形的	蛋糕	关于	三	英寸	穿过	,	味道

['dɪfrənt] [frʌm; frəm] ['ʌðər] ['tʃɔːklət] .

different	**from**	**other**	**chocolate**	**.**
不同的	从	其他	巧克力	.

买西班牙巧克力，它是一种直径约三英寸的小圆蛋糕，味道与其他巧克力不同。

[melt] [tuː] [keɪks] , [ˌeɪ diː 'diː][wʌn] - [hæf] [kʌp] ['bʌtər] , [wʌn][kʌp] [braʊn] ['ʃʊgər] , [biːt] [fɔːr] [egz]

Melt	**two**	**cakes**	**,**	**add**	**one**	**-**	**half**	**cup**	**butter**	**,**	**one**	**cup**	**brown**	**sugar**	**,**	**beat**	**four**	**eggs**
熔化	二	蛋糕	,	添加	一	-	一半	杯子	黄油	,	一	杯子	棕色的	糖	,	打	四	鸡蛋

['seprətli] ,

separately	**,**
分别地	,

将两块蛋糕融化，加入半杯黄油、一杯红糖，分别打散四个鸡蛋。

[mɪks][joʊk]['ɪntuː] ['tʃɔːklət] , ['bʌtər] [ænd; ənd] ['ʃʊgər] , [biːt] [wel] , [pɔːr] [wʌn][kʌp] [mɪlk][ɑːn][tɑːp] ,

mix	**yolk**	**into**	**chocolate**	**,**	**butter**	**and**	**sugar**	**,**	**beat**	**well**	**,**	**pour**	**one**	**cup**	**milk**	**on**	**top**	**,**
混合	蛋黄	进入	巧克力	,	黄油	和	糖	,	打	出色地	,	倒	一	杯子	牛奶	在	顶部	,

将蛋黄加入巧克力、黄油和糖中，搅拌均匀，然后倒入一杯牛奶。

[ðə; ðɪ] ['biːtn] [eg] [waɪt] [ɑːn][tɑːp][ʌv; əv][mɪlk] , [θriː] [kʌps]['flaʊər][wɪð; wɪθ] [tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['beɪkɪŋ]

the	**beaten**	**egg**	**white**	**on**	**top**	**of**	**milk**	**,**	**three**	**cups**	**flour**	**with**	**two**	**tablespoons**	**baking**
这	被打败	蛋	白色的	在	顶部	的	牛奶	,	三	杯子	面粉	和	二	汤匙	烘烤

['paʊdər] ,

powder	**,**
粉末	,

将打发的蛋白放在牛奶上，加入三杯面粉和两汤匙泡打粉。

[stɜ:r][ɔ:l] [tə'geðər] , [ˌeɪ di: 'di:] ['ti:spu:n] [və'nɪlə] , [beɪk] [ɪn][loʊf][ɔ:r] ['leər] , [meɪk] ['aɪsɪŋ][ʌv; əv]

stir	all	together	,	add	teaspoon	vanilla	,	bake	in	loaf	or	layers	,	make	icing	of
搅拌	全部	一起	,	添加	茶匙	香草	,	烤	在	面包	或者	层	,	制作	糖霜	的

[meltid] ['tʃɔ:klət] [keɪk] ,

melted	chocolate	cake	,
融化	巧克力	蛋糕	,

将所有材料搅拌均匀，加入一茶匙香草精，烤成面包状或分层状，用融化的巧克力蛋糕做糖霜。

['teɪblspu:n] ['bʌtər] , [wʌn] - [hæf] [kʌp] [braʊn] ['ʃʊgər] , [kʊk] ; [wen] [ku:l] [spred] [ɑ:n] [keɪk] [ɔ:r][ju:z]

tablespoon	butter	,	one	-	half	cup	brown	sugar	,	cook	;	when	cool	spread	on	cake	or	use
汤匙	黄油	,	一	-	一半	杯子	棕色的	糖	,	厨师	;	什么时候	凉爽的	传播	在	蛋糕	或者	使用

[æz; əz] ['fɪlɪŋ] . { - }

as	filling	.	{	111	}
作为	填充	.	{	-	}

一汤匙黄油，半杯红糖，煮熟；冷却后涂抹在蛋糕上或用作馅料。{111}

['meksɪkən]['kændi]

Mexican	Candy
墨西哥	糖果

墨西哥糖果

[tu:] [kʌps][dɑ:rk] [braʊn] ['ʃʊgər] , [wʌn] - [hæf][kʌp]['wɔ:tər] , ['ti:spu:n] ['bʌtər] ,

Two	cups	dark	brown	sugar	,	one	-	half	cup	water	,	teaspoon	butter	,
二	杯子	黑暗的	棕色的	糖	,	一	-	一半	杯子	水	,	茶匙	黄油	,

两杯红糖，半杯水，一茶匙黄油，

[kʊk] [ʌn'tɪl][ˌaɪ 'ti:][fɔ:rmz][ə; eɪ][sɔ:ft][bɔ:l][ɪn]['wɔ:tər] ,

cook	until	it	forms	a	soft	ball	in	water	,
厨师	直到	它	表格	一个	柔软的	球	在	水	,

煮至它在水中能形成一个软球状即可。

[pʊt][pɪ'kɑ:n] [nʌts] [ɪn] ['bɑ:təm] [ʌv; əv] ['bʌtərd] ['sɔ:səz] [ænd; ənd] [pɔ:r] ['ʃʊgər] [ɑ:n] [waɪl] [hɑ:t] ;

put	pecan	nuts	in	bottom	of	buttered	saucers	and	pour	sugar	on	while	hot	;
放	胡桃	坚果	在	底部	的	涂黄油的	碟子	和	倒	糖	在	尽管	热的	;

在涂了黄油的碟子底部放入山核桃仁，趁热撒上糖；

[let] [ku:l] [ænd; ənd][ðer; ðər][ɪz][ðə; ði]['lɪt(ə)l] [θɪn] [raʊnd] [keɪks] [wʌn] [si:z] [ɑ:n][ðə; ði] [stri:t] [soʊld][baɪ]

let	cool	and	there	is	the	little	thin	round	cakes	one	sees	on	the	street	sold	by
让	凉爽的	和	那里	是	这	小的	薄的	圆形的	蛋糕	一	看到	在	这	街道	卖	经过

['mɛksɪkənz] .

Mexicans	.
墨西哥人	.

放凉后，就变成了墨西哥街头小贩卖的那种薄薄的圆形小蛋糕。

[ə; eɪ] [taɪp] [ʌv; əv] ['spænɪʃ] ['wɪmɪn]

A	TYPE	OF	SPANISH	WOMEN
一个	类型	的	西班牙语	女性

西班牙女性的一种类型

[ə'nʌðər] [taɪp] [ʌv; əv] ['spænɪʃ] ['wɪmɪn]

ANOTHER	TYPE	OF	SPANISH	WOMEN
其他	类型	的	西班牙语	女性

另一种类型的西班牙女性

['mɪsɪz] .

MRS	.
太太	.

太太。

['hæfnɚ] - ['dʒɪndʒər] [ɪn] [hɜ:r; hər] ['kɪtʃɪn]

HAFFNER	-	GINGER	IN	HER	KITCHEN
哈夫纳	-	姜	在	她	厨房

哈夫纳-金格在她的厨房

['mɪsɪz] .
MRS **.**
太太 .

太太。

['hæfnɝ] -
HAFFNER **-**
哈夫纳 -

哈夫纳-

['dʒɪndʒər] ['gɪvɪŋ] [ə; eɪ] ['les(ə)n] [ɪn] [haʊ] [tuː; tə] [set] [ə; eɪ] ['teɪbl]
GINGER **GIVING** **A** **LESSON** **IN** **HOW** **TO** **SET** **A** **TABLE**
姜 给予 一个 课 在 如何 到 放 一个 桌子

金杰正在教大家如何摆放餐桌

[ˌkælə'fɔːrniə] ['ɔːdiəns] ['wɑtʃɪŋ] ['mɪsɪz] .
CALIFORNIA **AUDIENCE** **WATCHING** **MRS** **.**
加利福尼亚州 观众 观看 太太 .

加州观众正在观看夫人

['hæfnɝ] - ['dʒɪndʒər] [meɪk] [ə; eɪ] ['spænɪʃ] ['ɑːmlət]
HAFFNER **-** **GINGER** **MAKE** **A** **SPANISH** **OMELET**
哈夫纳 - 姜 制作 一个 西班牙语 煎蛋卷

哈夫纳-金杰制作西班牙煎蛋卷

[lɪst] [ʌv; əv] ['meksɪkən] [sə'plaɪz] [ɪn] ['meksɪkən] ['stɔrz]
List **of** **Mexican** **Supplies** **in** **Mexican** **Stores**
列表 的 墨西哥 补给品 在 墨西哥 商店

墨西哥商店中的墨西哥商品清单

[æz; əz] ['sæfrən] (['sæfrən]) , [juːst] [fɔːr; fər] ['fleɪvərɪŋ] [miːt] [ænd; ənd] ['tʃɪli] ['dɪʃɪz] .
As **safron** **(** **Safron** **)** **,** **used** **for** **flavoring** **meat** **and** **chile** **dishes** **.**
作为 藏红花 (藏红花) , 用过的 为了 调味 肉 和 智利 菜肴 .

藏红花（Safron），用于给肉类和辣椒菜肴调味。

[ə'regənoʊ] (['meksɪkən][seɪdʒ]) , [juːst] [fɔːr; fər] ['fleɪvərɪŋ] [ɔːl] [miːt] [ænd; ənd] ['tʃɪli] ['dɪʃɪz] .
Oregano **(** **Mexican** **sage** **)** **,** **used** **for** **flavoring** **all** **meat** **and** **chile** **dishes** **.**
牛至 (墨西哥 圣人) , 用过的 为了 调味 全部 肉 和 智利 菜肴 .

牛至（墨西哥鼠尾草），用于给所有肉类和辣椒菜肴调味。

- (['kɑːmən] [siːd]) , [juːst] [fɔːr; fər] ['fleɪvərɪŋ] [ɔːl] [miːt] [ænd; ənd] ['tʃɪli] ['dɪʃɪz] .
Cominos **(** **common** **seed** **)** **,** **used** **for** **flavoring** **all** **meat** **and** **chile** **dishes** **.**
- (常见的 种子) , 用过的 为了 调味 全部 肉 和 智利 菜肴 .

Cominos（普通种子），用于给所有肉类和辣椒菜肴调味。

- (- [siːd]) , [juːst] [fɔːr; fər] ['fleɪvərɪŋ] [ɔːl] [miːt] [ænd; ənd] ['tʃɪli] ['dɪʃɪz] .
Cilantio **(** **Cariandos** **seed** **)** **,** **used** **for** **flavoring** **all** **meat** **and** **chile** **dishes** **.**
- (- 种子) , 用过的 为了 调味 全部 肉 和 智利 菜肴 .

香芹籽（Cilantio），用于给所有肉类和辣椒菜肴调味。

['friːhəulz][ˌkɑːlə'rædoʊ; ˌkɑːlə'rɑːdoʊ] ([pɪŋk] [biːnz]) .
Frijoles **Colorado** **(** **pink** **beans** **)** **.**
豆子 科罗拉多州 (粉色的 豆子) .

科罗拉多菜豆（粉红豆）。

- [mɑːrɑːdoʊ] ([ə; eɪ] [bluː] ['meksɪkən] [biːn]) .
Appelito **Marado** **(** **a** **blue** **Mexican** **bean** **)** **.**
- 马拉多 (一个 蓝色的 墨西哥 豆) .

Appelito Marado（一种蓝色的墨西哥豆）。

- (['meksɪkən]['eɪkɔːnz]) .
Belotas **(** **Mexican** **acorns** **)** **.**
- (墨西哥 橡子) .

墨西哥橡子（Belotas）。

[ˌpiːˈnoʊnɪz] ([paɪn] [nʌts]) .

Pinones	**(**	**pine**	**nuts**	**)**	**.**
皮诺内斯	(	松树	坚果	)	.

松子（Pine nuts）。

[meɪz] ['blæŋkəj] ([waɪt] [kɔːrn]) , [juːst] [fɔːr; fər]['meksɪkən] ['dɪʃɪz] .

Maize	**Blanco**	**(**	**white**	**corn**	**)**	**,**	**used**	**for**	**Mexican**	**dishes**	**.**
玉米	布兰科	(	白色的	玉米	)	,	用过的	为了	墨西哥	菜肴	.

白玉米（Maize Blanco），用于墨西哥菜肴。

['oʊˌdʒɑːs] ([kɔːrn] [hʌsk] [fɔːr; fər][təˈmɑːli; təˈmɑːleɪ]) .

Ojas	**(**	**corn**	**husk**	**for**	**Tamales**	**)**	**.**
ojas	(	玉米	外壳	为了	玉米粉蒸肉	)	.

Ojas（玉米粽皮）。

['keɪsoʊ][diː]['tiːnə] ([tʃiːz] [meɪd] [ʌv; əv]['kæktəs] ['sweitənd]) .

Queso	**de**	**tina**	**(**	**cheese**	**made**	**of**	**cactus**	**sweetened**	**)**	**.**
奶酪	德	蒂娜	(	奶酪	制成	的	仙人掌	加糖	)	.

Queso de tina（仙人掌甜奶酪）。

['keɪsoʊ][ˌmeksəˈkɑːnəu] ([ə; eɪ]['meksɪkən] [tʃiːz]) .

Queso	**Mexicano**	**(**	**a**	**Mexican**	**cheese**	**)**	**.**
奶酪	墨西哥人	(	一个	墨西哥	奶酪	)	.

Queso Mexicano（墨西哥奶酪）。

[pəˈnoʊtʃə] ([dɑːrk] [keɪn] ['ʃʊgər] [ɪn][koʊn] [ʃeɪp] [keɪks]) .

Panocha	**(**	**dark**	**cane**	**sugar**	**in**	**cone**	**shape**	**cakes**	**)**	**.**
帕诺查	(	黑暗的	甘蔗	糖	在	锥体	形状	蛋糕	)	.

Panocha（锥形黑蔗糖蛋糕）。

[ˌpiːləunˈsiːləu] ([laɪt] [braʊn] [keɪn] ['ʃʊgər] [ɪn] [koʊn] [ʃeɪp] [keɪks]) .

Piloncillo	**(**	**light**	**brown**	**cane**	**sugar**	**in**	**cone**	**shape**	**cakes**	**)**	**.**
皮隆西洛	(	光	棕色的	甘蔗	糖	在	锥体	形状	蛋糕	)	.

皮隆西洛（锥形蛋糕状的浅棕色蔗糖）。

['tʃɪli] [ˌkɑːləˈrædoʊ; ˌkɑːləˈrɑːdoʊ] ([red] ['tʃɪli]) , ['tʃɪli] [sɔːs] .

Chile	**Colorado**	**(**	**red**	**chile**	**)**	**,**	**chile**	**sauce**	**.**
智利	科罗拉多州	(	红色的	智利	)	,	智利	酱	.

科罗拉多辣椒（红辣椒），辣椒酱。

['duːl] - ([smɔːl] [raʊnd] [red] ['tʃɪli] [juːst] [fɔːr; fər] ['pepər] ['sɔːsɪz]) .

Dule	**tipinos**	**(**	**small**	**round**	**red**	**chile**	**used**	**for**	**pepper**	**sauces**	**)**	**.**
杜勒	-	(	小的	圆形的	红色的	智利	用过的	为了	胡椒	酱汁	)	.

杜勒辣椒（用于辣椒酱的小圆红辣椒）。

[pɪˈnoʊleɪ; piːˈnoʊleɪ; piːˈnoʊli; pɪˈnoʊli][kɔːrn][ɔːr] [wiːt] [pɑːrtʃt] [graʊnd] [fɔːr; fər]['meksɪkən] [drɪŋk] ,

Pinole	**corn**	**or**	**wheat**	**parched**	**ground**	**for**	**Mexican**	**drink**	**,**
皮诺尔	玉米	或者	小麦	干渴	地面	为了	墨西哥	喝	,

['fleɪvər] [wɪð; wɪθ] ['sɪnəmən] [ænd; ənd] ['sweitənd] [wɪð; wɪθ] ['ʃʊgər] ,

flavored	**with**	**cinnamon**	**and**	**sweetened**	**with**	**sugar**	**,**
调味	和	肉桂	和	加糖	和	糖	,

皮诺尔玉米或小麦磨碎后制成墨西哥饮料，用肉桂调味，并用糖增甜。

[mɪkst] [wɪð; wɪθ] [mɪlk] [ɔːr]['wɔːtər] .

mixed	**with**	**milk**	**or**	**water**	**.**
混合	和	牛奶	或者	水	.

与牛奶或水混合。

[ˌnɪkˈstɑːmɑːl]['meksɪkən][kɔːrn] [prɪ'perd] [oʊld][taɪm] [weɪ] , [graʊnd] [ɪn] ['mɔːtəz] .

Nixtamal	**Mexican**	**Corn**	**prepared**	**old**	**time**	**way**	**,**	**ground**	**in**	**mortars**	**.**
尼克斯塔马尔	墨西哥	玉米	准备	老的	时间	方式	,	地面	在	迫击炮	.

尼克斯塔玛尔（Nixtamal）是墨西哥玉米的传统做法，用研钵研磨而成。

[kɔːˈriːsoʊ] (['meksɪkən] ['sɔːsɪdʒ]) .
Choriso (Mexican sausage) .
西班牙辣香肠 (墨西哥 香肠) .

墨西哥香肠（Choriso）。

- (-) , ['kændi] [meɪd] [ʌv; əv] ['pʌmpkɪn] .
Jammiello (Hamirello) , candy made of pumpkin .
- (-) , 糖果 制成 的 南瓜 .

Jammiello（Hamirello），一种用南瓜制成的糖果。

- [diː] - , [prɪˈzɜːrv] [meɪd] [ʌv; əv] [kwɪns] [ænd; ənd] [pəˈnoʊtʃə] .
Cojeta de membrio , preserves made of quinces and Panocha .
- 德 - , 果酱 制成 的 榅桲 和 帕诺查 .

Cojeta de membrio，由榅桲和 Panocha 制成的蜜饯。

- [diː] [kəˈmoʊti] , [swiːt] [pəˈtetoz] [ænd; ənd] [pəˈnoʊtʃə] , [prɪˈzɜːrv] .
Cojeta de camote , sweet potatoes and panocha , preserves .
- 德 红薯 , 甜的 土豆 和 帕诺查 , 果酱 .

Cojeta de camote、红薯和 panocha、蜜饯。

[ˌtæməˈrɪndoʊ] , [ə; eɪ] [draɪd] [fruːt] [tuː; tə] [soʊk] [ɪn] ['wɔːtər] [ænd; ənd] ['sweitənd] [fɔːr; fər] [ə; eɪ] [drɪŋk] .
Tamarindo , a dried fruit to soak in water and sweetened for a drink .
罗望子 , 一个 干燥 水果 到 浸泡 在 水 和 加糖 为了 一个 喝 .

罗望子，一种干果，用水浸泡后加糖制成饮料。

- , [ə; eɪ] [smɔːl] [waɪld] [griːn] [təˈmeɪtoʊ] .
Tomatillas , a small wild green tomato .
- , 一个 小的 荒野 绿色的 番茄 .

番茄，一种小型野生绿色番茄。

[ˌklæsɪfɪˈkeɪʃ(ə)n] [ʌv; əv] ['resəpɪz]
Classification of Recipes
分类 的 食谱

食谱分类

[peɪdʒ]
Page
页

页

['spænɪʃ] ['dɪnər] -
Spanish Dinner 17
西班牙语 晚餐 -

西班牙晚餐 17

['spænɪʃ] ['menjuː] -
Spanish Menu 21
西班牙语 菜单 -

西班牙菜单 21

[ɛnsəlɑːdəs] [ˌespɑːnˈjoʊl] (['spænɪʃ] ['sælədz]) -
Ensaladas Espanol (Spanish Salads) 25
沙拉 西班牙语 (西班牙语 沙拉) -

Ensaladas Espanol（西班牙沙拉）25

['soʊpə] [ˌespɑːnˈjoʊl] (['spænɪʃ] [suːps]) -
Sopa Espanol (Spanish Soups) 37
肥皂 西班牙语 (西班牙语 汤) -

西班牙汤 (Sopa Español) 37

[tɔːrˈtiːəz] -
Tortillas 43
玉米饼 -

玉米饼 43

[ˌentʃi'lɑ:dəz] -
Enchiladas **55**
墨西哥辣酱玉米饼 -

墨西哥辣酱玉米卷饼 55

['tʃɪli] [pʌlps] [ænd; ənd] ['sɔ:sɪz] -
Chili **Pulps** **and** **Sauces** **59**
辣椒 纸浆 和 酱汁 -

辣椒果肉和酱料 59

['pɪkəlz] [ænd; ənd] ['reliʃiz] -
Pickles **and** **Relishes** **63**
泡菜 和 调味品 -

腌菜和佐料 63

['tʃɪli] [kɑ:n] ['kɑ:rn] -
Chili **Con** **Carne** **65**
辣椒 康 肉 -

辣椒肉酱 65

[tə'mɑ:li; tə'mɑ:leɪ] -
Tamales **68**
玉米粉蒸肉 -

玉米粉蒸肉 68

[egz] , ['ɔməlɪts] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . -
Eggs **,** **Omelets** **,** **Etc** **.** **75**
鸡蛋 , 煎蛋卷 , ETC . -

鸡蛋、煎蛋卷等 75

['kɑ:rn] [ˌespɑ:n'joʊl] (['spænɪʃ] [mi:ts]) -
Carne **Espanol** **(** **Spanish** **Meats** **)** **81**
肉 西班牙语 (西班牙语 肉类) -

西班牙肉（Carne Espanol）81

['fri:həulz] (['spænɪʃ] [bi:nz]) -
Frijoles **(** **Spanish** **Beans** **)** **91**
豆子 (西班牙语 豆子) -

西班牙豆（Frijoles）91

[ə'rɔ:z] [ə; eɪ][lɑ:][ˌespɑ:n'joʊl] (['spænɪʃ] [raɪs]) -
Arroz **a** **la** **Espanol** **(** **Spanish** **Rice** **)** **97**
阿罗兹 一个 拉 西班牙语 (西班牙语 米) -

Arroz a la Espanol（西班牙米饭）97

['spænɪʃ] [stʌft] ['pepərz] [ænd; ənd] ['ʌnjənz] -
Spanish **Stuffed** **Peppers** **and** **Onions** **103**
西班牙语 填充 辣椒 和 洋葱 -

西班牙酿彩椒和洋葱 103

[spə'geti] , [ˌmækə'roʊni] -
Spaghetti **,** **Macaroni** **106**
意大利细面条 , 通心粉 -

意大利面，通心粉 106

[stʌft] [pə'tetoz] -
Stuffed **Potatoes** **106**
填充 土豆 -

酿土豆 106

['sʌmər] [skwɑ:ʃ] -
Summer **Squash** **107**
夏天 壁球 -

夏南瓜 107

['spænɪʃ] [tʃiːz] ['fɪŋgərz] -
Spanish Cheese Fingers 109
西班牙语 奶酪 手指 -

西班牙奶酪手指饼干 109

['meksɪkən]['sænwɪtʃɪz; 'sænwɪdʒɪz] -
Mexican Sandwiches 109
墨西哥 三明治 -

墨西哥三明治 109

['spænɪʃ] [braʊn] [keɪk] -
Spanish Brown Cake 110
西班牙语 棕色的 蛋糕 -

西班牙棕蛋糕 110

['spænɪʃ] ['tʃɔːklət] [keɪk] -
Spanish Chocolate Cake 110
西班牙语 巧克力 蛋糕 -

西班牙巧克力蛋糕 110

['meksɪkən]['kændi] -
Mexican Candy 111
墨西哥 糖果 -

墨西哥糖果 111

['lɪstə] [diː] [lɔːs] ['pleɪtoʊs]
LISTA DE LOS PLATOS
列表 德语 视距 柏拉图

餐点清单

(['teɪbl] -)
(TABLE D'HOTE)
(桌子 -)

(Table D'Hote)

[ˌɛnsə'lɑːdə][diː]['friːhəulz]
Ensalada de Frijoles
沙拉 德 豆子

豆沙拉

[[pɪŋk] [biːn] ['sæləd]]
[Pink Bean Salad]
[粉色的 豆 沙拉]

[粉红豆沙拉]

['soʊpə][diː]['pɑːpɑːs]
Sopa de Papas
肥皂 德 爸爸

土豆汤

[[pə'teɪtoʊ] [suːp]]
[Potato Soup]
[土豆 汤]

土豆汤

[ə'rɔːz] [ə; eɪ][lɑː] ['kriːoʊl]
Arroz a la Creole
阿罗兹 一个 拉 克里奥尔语

克里奥尔米饭

[[raɪs] , ['spænɪʃ]]
[Rice , Spanish]
[米 , 西班牙语]

[Rice，西班牙语]

[ˌentʃi'lɑːdəz] [ə; eɪ][lɑː]['brɑː.boʊ]
Enchiladas **a** **la** **Brabo**
墨西哥辣酱玉米饼 一个 拉 布拉博

布拉博辣酱玉米卷饼

- [diː] [tɜ˞nɛrə] , [ɛ'spænjəl]
Enpanadas **de** **Ternera** **,** **Espagnol**
- 德 特内拉 , 西班牙语

Enpanadas de Ternera，西班牙

[[viːl] ['kʌtlət] , ['spænɪʃ]]
[Veal Cutlet , Spanish]
[小牛肉 肉排 , 西班牙语]

[西班牙小牛肉排]

['friːhəulz][kɑːn] ['kɑːrn]
Frijoles **Con** **Carne**
豆子 康 肉

豆肉酱

[[pɪŋk] [biːnz] [wɪð; wɪθ] [tʃiːz]]
[Pink Beans with Cheese]
[粉色的 豆子 和 奶酪]

【芝士粉红豆】

['dʌlseɪ][diː][nɑː'rɑːnjə]
Dulce **de** **Naranja**
杜尔塞 德 橙子

橙子甜酱

[['ɔrɪndʒ] ['pʊdɪŋ]]
[Orange Pudding]
[橙子 布丁]

[橙子布丁]

['keɪsoʊ]
Queso
奶酪

奶酪

[[tʃiːz]]
[Cheese]
[奶酪]

[奶酪]

[gə'leɪtəs]
Galletas
饼干

加莱塔斯

[['krækərz]]
[Crackers]
[饼干]

[饼干]

[kæ'feɪ]['niːgroʊ]
Cafe **Negro**
咖啡店 黑人

咖啡馆黑人

[[blæk] ['kɔːfi]]
[Black Coffee]
[黑色的 咖啡]

[黑咖啡]

['dɪnər]	,	-	[sents]
DINNER	**,**	**75**	**Cents**
晚餐	,	-	分

晚餐，75美分

[-]	[noʊt]	:
Transcriber's	**Note**	**:**
转录员的	笔记	:

转录者注：

['maɪnər]	[ˌtaɪpə'græfɪk(ə)l]	['erərz]	[hæv; həv]	[bɪn]	[kə'rektɪd]	[wɪ'ðaʊt]	[noʊt]	.
Minor	**typographical**	**errors**	**have**	**been**	**corrected**	**without**	**note**	**.**
次要的	印刷	错误	有	到过	已更正	没有	笔记	.

已更正一些细微的印刷错误，未作任何说明。

[ˌɪnkən'sɪstənt]	['speɪsɪŋ]	[ænd; ənd]	[ˌhaɪfə'neɪʃn]	(	[iː]	.	[dʒiː]	.	['kɔːrnmiːl]	['vɜːrsəs]	.	[kɔːrn]	[miːl]	)	,
Inconsistent	**spacing**	**and**	**hyphenation**	**(**	**e**	**.**	**g**	**.**	**cornmeal**	**vs**	**.**	**corn**	**meal**	**)**	**,**
不一致	间距	和	连字符	(	e	.	克	.	玉米粉	对比	.	玉米	一顿饭	)	,

空格和连字符使用不一致（例如 cornmeal 与 corn meal），

[ænd; ənd]	[ˌkæpɪtələ'zeɪʃn]	(	[iː]	.	[dʒiː]	.	[ˌeɪ 'juː]	['grætn]	['vɜːrsəs]	.	[ˌeɪ 'juː]	['grætn]	)	[hæv; həv]	[bɪn]	[ri'teind]	.
and	**capitalization**	**(**	**e**	**.**	**g**	**.**	**Au**	**Gratin**	**vs**	**.**	**au**	**Gratin**	**)**	**have**	**been**	**retained**	**.**
和	资本化	(	e	.	克	.	奥	焗烤	对比	.	au	焗烤	)	有	到过	保留	.

并且保留了大小写形式（例如 Au Gratin 与 au Gratin）。

[ʌn'juːʒuəl]	['spɛlɪŋz]	[ʌv; əv]	[ɪn'griːdiənts]	[ænd; ənd]	['dɪʃɪz]	[hæv; həv]	['ɔːlsoʊ]	[bɪn]	[ri'teind]	,	[sʌtʃ]	[æz; əz]
Unusual	**spellings**	**of**	**ingredients**	**and**	**dishes**	**have**	**also**	**been**	**retained**	**,**	**such**	**as**
异常	拼写	的	原料	和	菜肴	有	还	到过	保留	,	这样的	作为

([es]) ,
jiblet (s) ,
吉布莱特 (s) ,

一些不常见的食材和菜肴拼写也被保留了下来，例如 jiblet(s)。

-	, [ɑːrɛgɑːnoʊ] ,	[pɑːrməzən] ,	['sæfrən] ,	-	, [ænd; ənd]	[ˌævə'kɑːdoʊ]	.
tamatillos	**,**	**aregano**	**,**	**parmasan**	**,**	**safron**	**,**	**taragon**	**,**	**and**	**Avacado**	**.**
-	,	阿雷加诺	,	帕尔马干酪	,	藏红花	,	-	,	和	牛油果	.

玉米粉蒸肉、槟榔、帕尔马干酪、藏红花、龙蒿和牛油果。

[ðə; ði]	['teɪbl]	[ʌv; əv]	['kɑːntents]	[wʌz; wəz]	['ædɪd]	[baɪ]	[ðə; ði]	[træn'skraɪbər]	.
The	**table**	**of**	**contents**	**was**	**added**	**by**	**the**	**transcriber**	**.**
这	桌子	的	内容	曾是	额外	经过	这	转录员	.

目录由转录员添加。

[ðə; ði]	['fɑːloʊɪŋ]	['tʃeɪndʒɪz]	[wɜːr; wər]	['ɔːlsoʊ]	[meɪd]	[tuː; tə]	[ðə; ði]	[tekst]	:
The	**following**	**changes**	**were**	**also**	**made**	**to**	**the**	**text**	**:**
这	下列的	变化	是	还	制成	到	这	文本	:

文本还进行了以下修改：

[piː]	.	-	:	[kʌps]	[tuː; tə]	[kʌp]	(	[ˌeɪ diː 'diː]	[wʌn]	[kʌp]	[kʊkt]	[raɪs]	)
p	**.**	**86**	**:**	**cups**	**to**	**cup**	**(**	**add**	**one**	**cup**	**cooked**	**rice**	**)**
p	.	-	:	杯子	到	杯子	(	添加	一	杯子	煮熟	米	)

第 86 页：按杯计算（加入一杯熟米饭）

[piː]	.	-	:	[ˌeɪ diː 'diː]	[tuː; tə]	[ænd; ənd]	(	['dresɪŋ]	[ʌv; əv]	[ðə; ði]	['drɪpɪŋ]	[ænd; ənd]	['tʃɪli]	[sɔːs]	)
p	**.**	**88**	**:**	**add**	**to**	**and**	**(**	**dressing**	**of**	**the**	**drippings**	**and**	**chile**	**sauce**	**)**
p	.	-	:	添加	到	和	(	敷料	的	这	滴落物	和	智利	酱	)

第 88 页：加入（滴油和辣椒酱的调味汁）

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

听书破万卷
开口如有神